



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Pyszny, bezglutenowy chleb z garnka

- 500 g bezglutenowego Mixu B Bread-Mix firmy Schär
- 9 g drożdży instant
- 1 łyżeczka soli
- 430 ml bardzo ciepłej wody



PRZEPIS NA 1 BOCHENEK



Bezglutenowy



Wegański

Firma Schär może pochwalić się nową, ulepszoną recepturą mieszanki chlebowej MixB-Bread. Jej obecny skład jest dużo przyjemniejszy od poprzedniej wersji, a chleb wychodzi przepyszny i bardzo zbliżony w smaku do zwykłego chleba.

1. Mąkę wymieszaj w dużej misce razem z solą i drożdżami.
2. Następnie wlej bardzo ciepłą wodę i wymieszaj – najpierw łyżką, a następnie ugniatając rękami. Przykryj lnianą ściereczką i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 1 godzinę.
3. Po godzinie przełóż ciasto na posypany mąką blat i delikatnie ugnieć, tak aby ciasto zrobiło się bardziej płaskie. Złóż ciasto na dwa i uformuj bochenek (patrz zdjęcia poniżej).
4. Ponownie przykryj i odstaw w ciepłe miejsce na 20 minut.
5. W tym czasie włóż do wyłączzonego piekarnika żeliwny garnek (wraz z pokrywką) i nagrzej do 250°C – grzanie góra-dół. Kiedy piekarnik się nagrzej, ostrożnie zdejmij gorącą pokrywę, przełóż wyrośnięty chleb do garnka i z powrotem przykryj.
6. Piecz przez 30 minut.
7. Następnie zdejmij pokrywę, zmniejsz temp. do 200°C i piecz kolejne 20 minut, aż chleb ładnie się przyrumieni.
8. Po upieczeniu wyjmij bochenek z piekarnika i studząc na kratce, zostaw do całkowitego ostygnięcia.

