



Gluténmentesen is finom!

GLUTÉNMENTES KENYÉR (HAGYOMÁNYOS SÜTŐBEN)

EASY MIX GLUTÉNMENTES
LISZTKEVERÉKBŐL

Hozzávalók:

25 dkg Easy Mix lisztkeverék
2.5 dl langyos víz
1 kiskanál cukor
2 dkg friss élesztő
4 ek napraforgó olaj

Az élesztőt 1 dl langyos cukros vízben feloldom és kicsit pihentetem.

Közben a lisztet, az olajat, a maradék vizet tálba öntöm, majd hozzáadom a felfuttatott élesztőt is.

Kézi robotverő segítségével alaposan kidolgozom.

A tészta sűrű galuskatésztára emlékeztet. A kikevert tésztát liszttel meghintem és lisztes kézzel belőle cipót formázok a kiolajozott sütőformában. Tetejét keresztirányban 3 cm mélységben néhány helyen bevágom

A cipó tetejét vizes-olajos kézzel átsimítom, hogy kérge ropogósra süljön.

Rövid kelesztés következik védett helyen. Közben felmelegítem a sütőt (villanytűzhely 175°C), ha meleg mehet is bele a tepszi.

Sütési idő 40 perc.

Utolsó 5 percben margarinnal átkenem a kenyér kérgesedő külső oldalát. Utolsó 5 percre a sütőt 200°C-ra állítom.

A formából csak fél-egy óras pihentetés után veszem ki, hogy kicsit hűljön és szilárduljon az elkészült kenyérünk.



Jó étvágyat!

