



Gluténmentesen is finom!

GLUTÉNMENTES ZSEMLE (SÜTŐBEN)

EASY MIX GLUTÉNMENTES LISZTKEVERÉKBŐL

Recept:

50 dkg liszt (EASY MIX)

2,5 dkg élesztő

0,1 dl étolaj

3,5 dl víz

Az alapanyagokat egy tálba mérem és kézzel összedolgozom. Az így kapott tésztát 12 részre osztom. Hengergetéssel vagy gömbölyítéssel formázom a zsemléket. Kiolajozott tepsibe rakom, felületét vízzel lekenem és 50-60 percig hagyom kelni. Ezután 240 °C-os sütőben 13-15 percig sütöm. A sütés elején egy tepsiben vizet teszek a sütő aljába, hogy egy kicsit párás levegő legyen a sütő belsejében.



Jó étvágyat!

