

Chleb bez drożdży bezglutenowy



Składniki

1 szklanka - oliwki
8 szt. - suszone pomidory
3/4 szklanka - oliwa z
oliwek
7 szt. - jaja
1/3 szklanka - mąka
lniana
1/3 szklanka - mąka
ryżowa
1 szklanka - cukinia
2 łyżka - pesti dyni
1 łyżeczka - ocet jabłkowy

Opis wykonania

Chleb o śródziemnomorskim smaku idealny dla osób na diecie paleo, a także eliminacyjnej lub bezglutenowej. Posmakujcie także tym, którzy na diecie nie są

Na początku robimy pesto z suszonych pomidorów i oliwek, wrzucając je do blendera i dodając około 1/3 szklanki oliwy. Jajka roztrzepujemy na pianę do której dodajemy 3-4 łyżki oliwy oraz pesto z oliwek i suszonych pomidorów. Następnie do mieszanki dodajemy delikatnie obydwie mąki i sodę, a potem bardzo dokładnie odciśniętą startą na drobnych oczkach cukinię (inaczej może powstać zakalec) Na końcu do masy wlewamy łyżkę octu jabłkowego i wsypujemy pestki dyni. Masę przelewamy do foremki 10x20 cm i pieczemy 50-60 minut (do suchego patyczka) w 180°C Pesto z oliwek i suszonych pomidorów jest dość słone, więc nie trzeba chleba solić