

Chleb bezglutenowy



Składniki

200 g - mąki ryżowej
200 g - mąki gryczanej
100 g - mąki z tapioki
300 ml - wody
Zakwas
2 łyżka - nasion lnu
Sól

Opis wykonania

Własnoręcznie upiecz chleb bezglutenowy!

Mąkę ryżową, gryczaną oraz mąkę z tapioki wymieszaj z lnem i solą.

Dodaj szklanekę zakwasu ryżowego, 300 ml wody oraz łyżkę oliwy.

Mieszaj miksturę przez kilka minut.

Wlej do formy, posyp sezamem i odstaw na noc, by wyrosła.

Piecz w temp. 190°C przez godzinę.