Bezlepkové rustikálne žemle

Počet porcií: 6
Čas prípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Všetky sypké prísady (325 g bezlepkovej múky, 50 g zemiakového škrobu, 1 ČL soli, 1 ČL kryštálového cukru, 1 balenie sušeného droždia, 1 ČL guarovej alebo xantánovej gumy, 2 ČL kypriaceho prášku) dobre premiešame, pridáme mlieko, vodu a olej a pomocou mixéru vymiešame cesto. Necháme ho na teplom mieste prikryté dobre nakysnúť. Nakysnuté cesto vyberieme na jemne pomúčenú pracovnú dosku, premiesime a rozdelíme na 6 porcií. Z každej miesením urobíme guľku, ktorú dáme na plech vystlaný papierom na pečenie.

Necháme na plechu asi 20 minút podkysnúť a potom dáme piecť na 200 stupňov asi 20-25 minút. Tesne pred dopečením môžeme zapnúť horný ohrev (resp.gril) asi na 2-3 minútky, aby žemličky na povrchu pekne očerveneli.

Hotové žemličky necháme vychladnúť. Najlepšie chutia čerstvé, dajú sa aj zmraziť (ideálne po 10 minútach pečenia rýchlo schladiť, zmraziť a potom po rozmrazení dopiecť do zlatohneda).

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-Beta 1000 g** - 325 g
- **Pitná voda nesýtená** - 180 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Rezistentný škrob** - 50 g
- **Droždie 7 g** - 7 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 6 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE