Kysnuté pečivo zo zemiakového cesta bez lepku

Počet porcií: 10
Čas prípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup prípravy

Do vlažného mlieka pridáme lyžičku cukru a rozdrobíme droždie. Necháme nakysnúť.

Medzitým premiešame obe bezlepkové múky, soľ, vychladnuté a rozpučené zemiaky, potom pridáme na kocky nakrájané maslo, prilejeme nakysnutý kvások a vymiesime hladké cesto. Cesto vyberieme z misy, na pomúčenej doske ho ešte ručne premiesime a necháme kysnúť.

Odporúčame potrieť ho jemnou vrstvou oleja a prikryť morkou utierkou. Misu s cestom sme umiestnili do rúry a nechali prei teplote 40 stupňov kysnúť. Týmto spôsobom si cesto bude udržiavať vlhkosť a nepreschne.

Po nakysnutí treba z cesta vytvarovať pečivo – pletenky, rožky, žemličky, bochníky – ako sa vám páči.

Vytvarované pečivo uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a potrieme rozšľahaným vajíčkom. Posypeme soľou a rascou.

Rúru rozohrejeme na 180 stupňov, na dno rúry dáme nádobu s vodou, aby sa tvorila para počas pečenia. Kým sa rúra rozohreje, pečivá ešte podkysnú.

Pečieme 25-30 minút.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Bezgluténová múka PROMIX®-Alfa 1000 g** - 400 g
- **Zemiaky** - 120 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Rasca** - 5 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE