Acidkový chlieb bez miesenia

Počet porcií: 8
Čas prípravy: 15 minut
Bez lepku

Postup prípravy

V mise premiešame všetky suché prísady. Acidko rozmiešame s vodou a vlejeme do suchých prísad. Varechou všetko zamiešqame tak, aby sa suroviny prepojili. Na misu dáme igelit (napríklad igelitovú sprchovaciu čiapku) a necháme ju cez noc na kuchynskej linke. Ráno vyklopíme rozkvasené cesto na pomúčenú pracovnú dosku a ponaťahujeme ho do tvaru väčšieho obdĺžnika. Zľahka ho pomúčime a necháme odpočívať prikryté utierkou asi pol hodinu. Potom ho poskladáme do batôžka a ešte asi 15 minút ho prikryté necháme odpočívať. Medzitým vložíme do rúry misu a pokrievku z ohňovzdorbého skla (napr. jenské sklo) a rozohrejem rúru na 230 stupňov. V rúre sa vďaka tomu dobre rozohreje aj misa. Do horúcej a trochu pomúčenej misy opatrne prenesieme cesto. Prikryjeme pokrývkou a dáme na 30 minút piecť. Po 30 minútach dáme pokrývku dole a chlieb dopekáme pri nezmenenej teplote ešte 15 minút. Rozkrojíme ho až keď úplne vychladne.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 300 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Rasca** - 6 g
- **Droždie 7 g** - 7 g
- **Jedlá soľ** - 12 g
- **Pohánková múka celozrnná 500 g** - 200 g
- **RAJO Laktofree Acidko biele 1% 450 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE