

BÍLÝ CHLÉB BEZLEPKOVÝ

Příklady

500g Samokypřící Směs bílá
300 ml vlažné vody
2 celá vejce
200 ml bílého jogurtu
2 lžíce rostlinného oleje
2 lžičky instantního droždí nebo
1 balení sušeného droždí Dr.Oetker
1 lžička cukru
8 g soli
Na posypání dle chuti mák nebo
dýňová semínka (nemusí být)



Postup

Tento recept je vhodný pro domácí pekárny i klasické trouby.

Pokud pečeme chléb v troubě, postup je následující:

Smícháme mouku, droždí, cukr a sůl. Přidáme vejce, olej a bílý jogurt. Postupně přidáváme vlažnou vodu a důkladně promícháme. Směs se zdá vcelku řídká, avšak směs tekutinu při kynutí nasaje.

Těsto necháme v míse pod utěrkou v teple hodinu vykynout.

Vymažeme a vysypeme formu, a těsto do ní přelijeme. (těsto je mazlavé, nejvhodnější je vyškrabat jej z mísy spatulí rovnou do pečící formy.

Podle chuti lze posypat mákem nebo semínky.

Pečeme v předehřáté troubě zhruba na 200 stupňů 35 – 40 minut.

Pro naše pečení jsme použili větší formu než bylo nutné, těsto se proto rozběhlo a chléb je nižší.

