

Chléb s jablkem (od Veroniky Danger) 2

Category: chlebová směs bílá bez lepku

written by obchod.biolepek.cz

Přísady:

520 ml teplé vody

1 menší jablíčko (oloupané a nastrouhané najemno)

4 g rozemleté psyllium (pokud nemáte nevadí)

250 g bílé chlebové mouky Freee Doves Farm

250 g tmavé chlebové mouky Freee Doves Farm

2 čj soli

2 pl olivového oleje

2 čj sušené droždí

1 čj octa (někdy dám ocet, někdy nikoliv), na fotce je chléb bez.

Postup:

Vše řádně promícháme v robotu min. 5 min, zkontrolujeme lžičkou, zda je těsto promíchané i na spodku, poté těsto vylijeme do formy (předem vymazané olejem) a necháme 45 min. pod utěrkou (či potravinovou fólií nakynout).

Pečení:

Troubu dáme na 200 °C vložíme chléb, který předtím postříkáme vodu (někdo dává misku s vodou do trouby – není třeba) na tuto teplotu pečeme 15 min.

Troubu snížíme na 190 °C a pečeme přesně 45 min., občas chléb pokropíme. 5 min před vytuhnutím chleba, chléb vyklopíme z formy a vrátíme zpět na 10 min dopečení bez formy.

Vytažení:

Chléb necháme vychladnout na mřížce, poklepem můžete zkontrolovat, zda je chléb hotový (pokud se ozývá dutý zvuk, je to v pořádku), doporučuji opravdu krájet chléb až je vychladnutý.

