



ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН FREE GLUTEN BREAD



РЕЦЕПТА

330122	ФИНАКС 100% безглутеново брашно	500 гр.
	сол	1-1,5 чл
	Вода (≈ 35о С)	400 гр.
	мая	25 гр.
100107	ЕКСТРА ВИРДЖИН ЗЕХТИН ОЛИБИО - КАЛАМАТА ГЪРЦИЯ	15гр.
184015	Масло вауралия 82%	30 гр.
	(вместо масло може мек маргарин драгсберг, на стайна температура -код 180108- или ЕКСТРА ВИРДЖИН ЗЕХТИН ОЛИБИО - КАЛАМАТА ГЪРЦИЯ -код100107-)	

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разтопявате маята в хладна вода (≈ 35о С) и хомогенизирате добре.

Добавяте мазнината и солта и хомогенизирате.

Добавяме безглутеновото брашно ФИНАКС и хомогенизираме добре поне за 5 минути.

Намазваме квадратна форма с зехтин и поставяме тестото.

Покриваме с кърпа и оставяме да ферментира за 35-40мин.

Температура на печене 200о С около 25мин. за хляб около 750-800гр.

СЪВЕТ : Забелязваме че безклутеновия хляб изсъхва по бързо от обикновения хляб и за това, съветваме потребителите да нарязват безглутеновия хляб на филийки и да го съхраняват в фризер на -18оС добре опакован с фолио за да покриват всекидневните си нужди.



ПАЛАЧИНКИ/ПОНИЧКИ PANCAKES



РЕЦЕПТА

330122 ФИНАКС 100% безглутеново брашно

120 гр.

сол

1/2чл.

Мляко

400 мл.

Яйца

2 бр.

184015 Масло вауралия 82% -разтапено-

30 гр.

(вместо масло може мек маргарин драгсберг, на стайна температура -код 180108-)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Хомогенизираме безглутеновото брашно ФИНАКС със солта.

Добавяме малко по малко млякото като хомогенизираме непрекъснато докато да стане глатка маса. Продължаваме хомогенизирането добавяйки яйцата и после разтопеното масло.

Намазвате тиган –или плака за палачинки- поставяте малко от сместа и пържите.

Сервирате с мед, сметана или друго.



