

Bezlepkový chléb s dýňovými semínky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Směs Jizerka 500 g
- Cukr 1 lžička
- Sůl 9 g
- Sušené droždí (sáček) 1 balení
- Voda 300 ml
- Mléko 50 ml
- Olej 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Dýňové semínka + na ozdobu 2 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Směs Jizerka přisypejte do mísy, vmíchejte k ní cukr, sůl a droždí a pak postupně přidávejte a zašlehavejte vodu, mléko, ocet a olej. Nakonec vmíchejte semínka, směs přelijte do chlebičkové formy, posypejte dalšími semínky a dejte péct do trouby předehřáté na 190°C na 20 minut. poté zkontrolujte zapáchnutím špejle, případně 10 minut dopečte.