

## *Хлеб из гречневой смеси МакМастер*

*Для приготовления хлеба нам понадобится:*



Смесь для выпечки гречневая - 250 гр.  
Дрожжи сухие - 1,7 г.  
Растительное масло - 20 г.  
Соль - 7г.  
Сахар - 20 г.  
Вода - 300 мл

- время приготовления - 1 час 40 минут
- количество порций - 8-10
- не содержит глютена.

- Пищевая ценность 100 г.:

белок - 2 г.

жиры - 4 г.

углеводы - 34 г.

энергетическая ценность - 176 кДж/734 ккал

### *Приготовление:*

Замесить тесто из 250 г. смеси, 1,7 г дрожжей, 20 г растительного масла, 7 г соли, 20 г сахара и 300 мл воды до однородной массы.

Полученное тесто выложить в предварительно смазанную маслом форму. В духовку, включенную на минимальную температуру, поместить противень с водой и форму с тестом на 45-60 мин. Затем переключить температуру в духовке на 200 °С и выпекать около 40 минут.

Приятного аппетита!