

Хлеб из безбелковой серой смеси МакМастер с пищевыми волокнами



- время приготовления - 1 час 40 минут (без учета времени приготовления сыра)
- количество порций - 8-10
- не содержит глютена, количество белка в порции менее 1г.

- Пищевая ценность 100 г.:
белок - 0,5 г.
жиры - 10 г.
углеводы - 40 г.
энергетическая ценность - 252 кДж/1058 ккал

Для приготовления хлеба нам понадобится:

- Смесь для выпечки безбелковая с пищевыми волокнами серая - 250 гр.
- Дрожжи сухие - 1,7 г.
- Растительное масло - 20 г.
- Соль - 7г.
- Сахар - 20 г.
- Вода - 300 мл

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 °C и выпекать около 30 минут.

Приятного аппетита!