

Bezlepkové pečivo

Cuisine: **Czech**Food category: **Pastry**Author: **xVlastimil xJaša**Company: **xRetigo**

Program steps

Preheating: **205 °C**

1	Combination	80 %	Termination by time	00:05 hh:mm	220 °C	100 %	
2	Hot air	100 %	Termination by time	00:10 hh:mm	190 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
bezlepková mouka Schär Mix B	0.5	kg
voda vlažná	0.5	kg
čerstvé droždí	0.03	kg
sůl	0.01	kg
cukr	0.03	kg
Olej	0.03	kg

Directions

V míse smícháme vodu a kvasnice ,přidáme bezlepkovou mouku, sůl a cukr a vypracujeme hladké těsto poté přidáme olej, propracujeme a necháme kynout na teplém místě alespoň 45 minut těsto by mělo zdvojnásobit objem.

Z těsta vyválíme požadované tvary.

Pečivo zdobíme hrubou solí, kmínem, mákem, sezamem, sýrem.

Pečeme v předehřátém konvektomatu na program výše uvedený.

Dobu pečení případně přizpůsobte velikosti výrobků.

Recommended accessories



Perforated aluminium sheet, teflon coated