

Mester Család kenyér

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 50 dkg Mester házi kenyérliszt
- 1 cs porélesztő
- 2 dkg só
- 10 g kukoricapehely
- 5 dl víz
- 2 ek olaj
- + olaj a kenéshez
- + barna rizsliszt

Elkészítés:

A száraz alapanyagokat egy tálban elkeverjük, majd hozzáadjuk a vizet és összedolgozzuk, majd hozzáadjuk az olajat és jól kidolgozzuk.

Barna rizslisztes lapra tesszük, kenyeret formázunk belőle, majd sütőpapíros tepsire tesszük, olajjal vékonyan lekenjük, megszórjuk barna rizsliszttel.

50 fokon kb 50 percet kelesztjük, majd 180 fokon kb 45-50 perc alatt megsütjük.