

Formakenyér

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

- 45 dkg Mester Házi Kenyérliszt
- 15 dkg Mester Kenyérliszt
- 5 dkg barna rizsliszt
- 1 dkg útifűmaghéj
- 1 cs porélesztő
- 2 dkg só
- 6,2 dl víz
- 2 ek olaj
- + olaj

Elkészítés:

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

Vékonyan kiolajozunk egy kenyérformát, beletesszük, tetejét leolajozzuk és bevagdossuk, majd 50 fokon kb 40 percig kelesztjük, majd 180 fokon kb. 45 perc alatt megsütjük.