

Mester Sütőporos Zsemle

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

Hozzávalók:

- 55 dkg Mester Házi kenyérliszt
- 5 dkg barna rizsliszt
- 5 dkg köles liszt
- 8 g sütőpor
- 22 g só
- 1,5 dkg útifűmaghéj
- 6,8 dl víz
- 3 ek olaj
- + olaj a kenéshez

Elkészítése:

A száraz alapanyagokat egy tálba tesszük, elkeverjük, majd hozzáadjuk a vizet és jól összedolgozzuk. Ez után jöhet bele az olaj és ezt is alaposan kidolgozzuk.

Majd sütőpapíros tepsire zsemléket formázunk, tetejét olajjal lekenjük és kb 40-45 perc alatt megsütjük.