

Sajtos Kocka Zsemle

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

- 75 dkg Mester Házi kenyérliszt
- 4,5 dkg gluténmentes sörélesztőpehely
- 2 kk só
- 1,5 cs porélesztő
- 8,5 dl víz
- 3 ek olaj
- + olaj a kenéshez
- + reszelt növényi sajt a kenéshez

Elkészítés:

A száraz alapanyagokat egy tálban elkeverjük, majd hozzáadjuk a vizet és alaposan összedolgozzuk. Majd végül hozzáadjuk az olajat és jól bedolgozzuk.

Majd egy tepsit sütőpapírral kibélelünk.

A tésztát 6 részre osztjuk.

Zsemléket formálunk belőle, majd a tepsibe tesszük. (Tepsi mérete akkora, hogy a 6 zsemle belefér)

Tetejüket olajjal vékonyan lekenjük, majd megszórjuk a reszelt növényi sajttal.

50 fokon 1 órát kelesztjük, majd 180 fokon kb 45-50 perc alatt megsütjük.