

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Chleb chrupki bezglutenowy](#)

Chleb chrupki bezglutenowy

★★★★★ (21)

🕒 30 minut +

🍴 2 osoby

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

1286 kcal / 1 porcję (476 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

| | | | | | |
|---|------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 🔥 Kaloryczność 270.45 kcal 13.52% | 🥩 Białko 8.76 g 17.52% | 🍞 Węglowod. 35.86 g 13.28% | 🍷 Tłuszcze 11.62 g 16.6% | 🌾 Błonnik 4.42 g 17.68% | GDA 13.52% |
|---|------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|

👨‍🍳 Składniki

- Płatki owsiane górskie - 200g (20 łyżek stołowych)
- Mąka gryczana - 200g (1 ½ szklanki)
- Słonecznik, nasiona - 100g (10 łyżek stołowych)
- Siemię lniane - 50g (5 łyżek stołowych)
- Sezam, nasiona - 50g (5 łyżek stołowych)
- Woda ciepła - 350g (1 ½ szklanki)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)

👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1: W naczyniu wymieszaj wszystkie składniki i odstaw na 15 minut do napęcznienia. Po tym czasie dużą blaszkę wyłoż papierem do pieczenia.

KROK 2: Rozsmaruj równo masę na grubość około 3 mm i wyrównaj. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C (najlepiej piec z termoobiegiem) i piecz około 60 minut.

KROK 3: Po 10 - 15 minutach pieczenia wyjmij blachę z piekarnika i ostрым nożem pokrój ciasto na kromeczki. Wstaw z powrotem do piekarnika. Podczas pieczenia trzykrotnie uchyl piekarnik na około 5 minut każdorazowo, by uwolnić parę wodną - chlebek będzie chrupiący.

KROK 4: Studź na kratce.

*Chlebek można przechowywać w szczelnym pojemniku przez kilka tygodni.

Smacznego!

