Bezglutenowe bułki owsiano-jaglane (bez pszenicy, mleka, jajek)

Pieczywo bez glutenu może być smaczne i miękkie. Takie właśnie są nasze bezglutenowe bułki owsiano-jaglane. Polubiły je również dzieci. Polecamy Wam do wypróbowania, bo domowe wypieki są najlepsze!

Składniki (na około 8 małych bułek):

suche:

- 1/2 szklanki mąki owsianej
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1/4 szklanki mąki jaglanej
- 1/4 szklanki mąki ryżowej białej
- 1 czubata łyżka łuski babki jajowatej
- 1 1/2 łyżeczki drożdży instant
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczki soli

mokre:

- 1 szklanka ciepłej wody
- 1 łyżka oleju

Przygotowanie – bezglutenowe bułki owsiano-jaglane:

Do miski przesiać mąki, dodać łuskę babki jajowatej,drożdże, sól i cukier. Wszystko dokładnie wymieszać. Wlać ciepłą wodę i olej, wyrabiać ciasto łyżką do uzyskania jednolitej, dość gęstej konsystencji. Podzielić ciasto na 8 części, a następnie zwilżonymi dłońmi formować bułki. Kłaść na blachę wyłożoną

papierem do pieczenia, odstawić na około pół godziny do wyrośnięcia. Piec w temperaturze 200 stopni około 15-20 minut. Smacznego

Uwaga! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!