

Maszyna do chleba Kult X WMF – przepisy na chleb

CHLEB CEBULOWY BEZGLUTENOWY

SKŁADNIKI

- 550 ml wody
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- 200 g ryżu Basmati
- 150 g mąki kukurydzianej
- 150 g kaszy jaglanej
- 1 cebula
- 2 łyżeczki mąki z komosy ryżowej
- 2 łyżeczki nasion babki płesznik
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 7 g suchych drożdży

PRZYGOTOWANIE

Wymieszać suche drożdże z odrobiną letniej wody i cukru. Odstawić drożdże na kilka minut. Następnie wlać wodę, olej i ocet do formy na chleb. Zmieszać ryż i kaszę jaglaną w mikserze stojącym. Następnie dodać mieszankę mąki i drożdże do formy. Piec chleb na następujących ustawieniach: **Chleb bezglutenowy (program nr 6)**, średnia skórka i wielkości bochenka 450 g. Po skończeniu pieczenia odstawić chleb na stojak do ostygnięcia na około godzinę przed krojeniem.

SŁODKI CHLEB PLECIONY (pieczony w piekarniku)

SKŁADNIKI

- 250 ml mleka
- 1 jajko
- 60 g masła
- 60 g cukru
- szczypta soli
- 500 g mąki typ 405
- 5 g suchych drożdży
- 50 g migdałów
- 1 żółtko jajka do glazurowania

PRZYGOTOWANIE

Lekko podgrzać mleko i ubić jajko. Wlać oba składniki do formy na chleb. Następnie dodać masło, cukier i sól. Na koniec dodać mąkę z migdałami i suchymi drożdżami do formy na chleb. Ciasto przygotować na następujących ustawieniach: **Ciasto (program nr 8)**, ciemna skórka i wielkości bochenka 750 g. Przenieść ciasto na powierzchnię roboczą lekko posypaną mąką, uformować w jeden długi prostokąt, a następnie pociąć wzdłuż na 3 paski. Zapleść paski w warkocz, a następnie położyć je na blasze pokrytej papierem do pieczenia. Posmarować warkocz żółtkiem jajka. Piec warkocz przez 40 min we wcześniej nagrzanym **piecu konwekcyjnym** do 170 st. C.