

Gluténmentes sajtos-lenmagos pogácsa

Elkészítési idő: 100 perc

Nehézségi szint: Közepes

Hozzávalók 10 adaghoz

- 250,0 g GLUTENIX barna kenyérliszt keverék
- 2 kávéskanál só
- 1 db tojás
- 6 g útifű maghéj
- 60 g puha margarin
- 1,1 dl víz
- 80 g olvasztott margarin
- 100 g reszelt sajt
- 40 g lenmag a szóráshoz
- 1 db tojás a kenéshez
- 30 g KENYÉRVARÁZS rizsliszt a nyújtáshoz
- 1 csomag (7g) porélesztőt



Elkészítés

1. A száraz alapanyagokat egy tálban összekeverjük, majd hozzáadjuk a tojást és a margarint, eldolgozzuk, majd a vizet is, és alaposan beledolgozzuk.
2. Meleg helyen egy órát kelesztjük.
3. Rizslisztes lapon átgyúrjuk. Kinyújtjuk, megkenjük margarinnal és megszórjuk reszelt sajttal, összehajtjuk, ismét lekenjük margarinnal, megszórjuk sajttal, összehajtjuk, majd szaggatjuk.
4. Sütőpapíros tepsire tesszük, tetejét tojással lekenjük, és lenmaggal megszórjuk.
5. 180°C fokos sütőben kb. 20-25 perc alatt megsütjük.

1 adag tápértéke

Energia	82 kcal / 343 kJ
Zsír	5,0 g
- amelyből telített zsírsavak	2,3 g
Szénhidrát	6,4 g
- amelyből cukrok	0,1 g
Rost	0,4 g
Fehérje	2,2 g
Só	0,25 g

A felhasznált termékeket keresse a Hunorganic Kft. webáruházában!

Elérhetőségünk

Hunorganic Kft. • www.hunorganic.com • tel.: +36 (30) 533 9271 • contact@hunorganic.com

A recept forrása: Perkáta Online – a falu harsonája – www.perkata-online.hu