

# Bezlepkové pečivo

Cuisine: **Czech**

Food category: **Pastry**

Author: **Vlastimil Jaša**

Company: **Retigo**



## Program steps

Preheating: 205 °C

|   |             |       |                     |             |        |       |  |
|---|-------------|-------|---------------------|-------------|--------|-------|--|
| 1 | Combination | 80 %  | Termination by time | 00:05 hh:mm | 220 °C | 100 % |  |
| 2 | Hot air     | 100 % | Termination by time | 00:10 hh:mm | 190 °C | 100 % |  |

## Ingredients - number of portions - 10

| Name                         | Value | Unit |
|------------------------------|-------|------|
| bezlepková mouka Schär Mix B | 0.5   | kg   |
| voda vlažná                  | 0.5   | kg   |
| čerstvé droždí               | 0.03  | kg   |
| sůl                          | 0.01  | kg   |
| cukr                         | 0.03  | kg   |
| Olej                         | 0.03  | kg   |

## Directions

V míse smícháme vodu a kvasnice ,přidáme bezlepkovou mouku, sůl a cukr a vypracujeme hladké těsto poté přidáme olej, propracujeme a necháme kynout na teplém místě alespoň 45 minut těsto by mělo zdvojnásobit objem.

Z těsta vyválíme požadované tvary.

Pečivo zdobíme hrubou solí, kmínem, mákem, sezamem, sýrem.

Pečeme v předehřátém konvektomatu na program výše uvedený.

Dobu pečení případně přizpůsobte velikosti výrobků.

## Recommended accessories



Perforated aluminium sheet, teflon coated