

BÍLÉ CHLEBOVÉ TYČINKY



Složení:

- 250 g Mevalia Bread Mix
- ¼ lžičky soli
- 1½ lžičky sušených kvasnic
- 1 polévková lžice olivového oleje
- 300 ml vlažné vody
- 1 lžice olivového oleje na potřeni

Postup:

1. Ve velké misce smíchejte **Mevalia Bread Mix**, sůl a droždí.
2. Přidejte 1 polévkovou lžici oleje, vodu a elektrickým šlehačem míchejte po dobu 2 minut.
3. Olejem vymažte 2-3 ploché plechy na pečení.
4. Vytvarujte chlebové tyčinky.
5. Jemně potřete zbývajícím olivovým olejem a volně zakryjte a nechte odpočívat cca 20 minut na teplém místě.
6. Předehřejte troubu na teplotu 200 °C / 180 °C
7. Pečte chlebové tyčinky po dobu 10 minut, dokud nebudou lehce hnědé.
8. Vyjměte z trouby a nechte vychladnout.
9. Skvěle se hodí i k zamrazení.

TIP:

Můžete směs zdvojnásobit a z jedné poloviny současně dělat bochník chleba. Chcete-li změnit chuť, přidejte do chlebové směsi buď nakrájená sušená rajčata nebo nakrájené zelené či černé olivy.