

## BÍLÝ CHLĚB PEČENÝ V TROUBĚ

12  
PORCÍ

## Suroviny:

- 375 g mouky **Mevalia Bread Mix**
- ¼ lžičky soli
- 2 lžičky sušeného droždí
- 1 ½ lžice slunečnicového oleje
- 450 g vlažné vody
- Extra slunečnicový olej na potřeni

## TIP:

Pro hnědší kůrku potřete po 30 minutách extra panenským olivovým olejem místo slunečnicovým.

## Postup:

1. Ve velké misce smíchejte **Mevalia Bread Mix**, sůl a droždí.
2. Přidejte olej a vodu a zpracujte těsto elektrickým mixérem s metlami nebo ve velkém mixéru pomocí hnětacího háku po dobu 1 ½ - 2 minuty, dokud těsto nebude hladké.
3. Vymažte chlebovou formu olejem nebo postříkejte sprejem a nalijte do ní těsto.
4. Zakryjte formu naolejovanou fólií a nechte kynout na teplém místě asi 30-40 minut nebo dokud těsto nedosáhne okraje formy.
5. Předehřejte troubu na 220 °C / 200 °C horký vzduch / plynová na stupeň 6.
6. Potřete vrchní část bochníku olejem a pečte po dobu 30 minut, vyjměte z trouby a znovu potřete olejem, vraťte do trouby a pečte dalších 10 minut, dokud nebude povrch křupavý a lehce hnědý.
7. Chléb vyjměte z trouby, vyklopte z formy a položte na chladicí mřížku.
8. Před krájením nechte vychladnout. Skvělý k zamrazení.

Celé množství	Energie - 1450 kcal	4,4 g bílkovin	160 mg Phe
1 porce	Energie - 121 kcal	0,4 g bílkovin	13 mg Phe