

# OVOCNÝ CHLĚB PEČENÝ V DOMÁCÍ PEKÁRNĚ



NA  
**25**  
PLÁTKŮ

### Suroviny:

Na 1 bochník s přibližně 25 plátky,  
každý o hmotnosti 30 gramů

- 60 g rozinek
- 20 g **Mevalia Bread Mix**
- 10 g **Mevalia Egg Replacer**  
(vaječná náhražka)
- 40 ml vody
- 80 g másla
- 380 ml vody pokojové teploty
- 6 g sušeného droždí
- špetka soli
- 50 g cukru
- 330 g **Mevalia Bread Mix**

### Příprava:

1. Promíchejte rozinky s 20 g **Mevalia Bread Mix** a odložte stranou.
2. Nechte změkknout máslo.
3. Dobře promíchejte náhradu vajec s 40 ml vody. Poté ji přidejte do pekárny spolu s vodou, droždím, solí, cukrem a máslem a jemně promíchejte.
4. Přidejte **Mevalia Bread Mix** a spusťte krátký program. Když stroj vydá zvukový signál, přidejte směs rozinek a **Mevalia Bread Mix**.
5. Po dokončení programu nechte chléb několik minut stát v nádobě a poté jej vyklopte na podložku a nechte vychladnout.

### Nutriční informace:

Celé množství	Energie - 2 244 kcal	6,4 g bílkovin	237 mg Phe
1 porce	Energie - 90 kcal	0,3 g bílkovin	9 mg Phe