

Mantelinäkkileipä

Tämä gluteeniton näkkileipä on helppoa valmistaa. Mantelijauhe on luontaisesti gluteenitonta ja se sisältää runsaasti proteiinia sekä hyviä rasvoja.

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 1

● up to 60 Min.



Ainekset::

Mantelinäkkileipä:

- 3 dl Dr. Oetker Mantelijauhetta
- 1 dl Dr. Oetker Mantelirouhetta
- 1 rkl psylliumia
- 1 tl suolaa
- 2 dl vettä

Kiehauta vesi kattilassa. Yhdistä kaikki ohjeen kuivat aineet. Kaada kuuma vesi kuivien aineiden joukkoon ja sekoita huolellisesti.

Kaada taikina leivinpaperilla vuoratun uunipellin päälle ja tasoittele se kosteilla sormenpäillä ohueksi pyöreäksi tai suorakolmion muotoiseksi levyksi. Viillä taikinan pintaan halutessasi annospalojen muoto. Näin saat napsautettua valmiista näkkileivästä siistit palat.

Paista näkkileipää uunin keskiosassa **180 asteessa noin 40 minuuttia**, kunnes näkkileivän pinta on kevyesti pahtunut.