

BIELE CHLEBOVÉ TYČINKY



Zloženie:

- 250 g Mevalia Bread Mix
- ¼ lyžičky soli
- 1½ lyžičky sušených kvasníc
- 1 polievková lyžica olivového oleja
- 300 ml vlažnej vody
- 1 lyžica olivového oleja na potrebie

Postup:

1. Vo veľkej miske zmiešajte **Mevalia Bread Mix**, soľ a droždie.
2. Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja, vodu a elektrickým šľahačom miešajte po dobu 2 minút.
3. Olejom vymažte 2-3 ploché plechy na pečenie.
4. Vytvarujte chlebové tyčinky.
5. jemne potrite zvyšným olivovým olejom a voľne zakryte a nechajte odpočívať cca 20 minút na teplom mieste.
6. Predhrejte rúru na teplotu 200 °C / 180 °C.
7. Pečte chlebové tyčinky po dobu 10 minút, kým nebudú svetlo hnedé.
8. Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.
9. Výborne sa hodia aj na zamrazenie.

TIP:

Môžete zmes zdvojnásobiť a z jednej polovice súčasne robiť bochník chleba. Ak chcete zmeniť chuť, pridajte do chlebovej zmesi buď nakrájané sušené paradajky alebo nakrájané zelené či čierne olivy.