

OVOCNÝ CHLIEB PEČENÝ V DOMÁČEJ PEKÁRNI



NA
25
PLÁTKOV

Suroviny:

Na 1 bochník s približne 25 plátkami,
každý s hmotnosťou 30 gramov

- 60 g hrozienok
- 20 g **Mevalia Bread Mix**
- 10 g **Mevalia náhradka vajec**
- 40 ml vody
- 80 g masla
- 380 ml vody izbovej teploty
- 6 g sušeného droždia
- štipka soli
- 50 g cukru
- 330 g **Mevalia Bread Mix**

Príprava:

1. Premiešajte hrozienka s 20 g **Mevalia Bread Mix** a odložte na bok.
2. Nechajte zmäknúť maslo.
3. Dobre premiešajte náhradku vajec so 40 ml vody. Potom ju pridajte do pekárne spolu s vodou, droždím, soľou, cukrom a maslom a jemne premiešajte.
4. Pridajte **Mevalia Bread Mix** a spustite krátky program. Keď stroj vydá zvukový signál, pridajte zmes hrozienok a **Mevalia Bread Mix** odložený bokom.
5. Po dokončení programu vyberte chlieb zo stroja, nechajte ho niekoľko minút stáť v nádobe a potom ho vyklopte na podložku a nechajte vychladnúť.

Nutričné informácie:

| | | | |
|---------------|----------------------|-----------------|------------|
| Celé množstvo | Energia - 2 244 kcal | 6,4 g bielkovín | 237 mg Phe |
| 1 porcia | Energia - 90 kcal | 0,3 g bielkovín | 9 mg Phe |