

Glutenfritt bröd som jäser i ugnen

50 gr jäst
4 dl ljummet vatten
3 msk olja
2 msk sirap
3 dl fibermix
ca 7 dl vanlig mix

- Rör ut jästen i ljummet vatten och tillsätt sedan resten av ingredienserna.
- Skeda ut på en bakplåtspappersklädd plåt (degen är rätt kladdig).
- Pensla dem med ägg.
- Sätt in i en **KALL** ugn och sätt värmen på 200 grader.
- Jäser och gräddas på samma gång, ca 30 min.