

## Glutenfritt matbröd

8 dl glutenfritt mjöl

1 ägg

0,5 dl matolja

4 dl mjölk

150gr Keso naturell

50 gr röd jäst

En nypa socker



1. Smula jästen i en bunke och ha en nypa socker över så att jästen får bättre fart.
2. Värm mjölk fingervarm och häll över jästen.
3. Tillsätt matolja, keso, ägget.
4. Rör ner mjölet.
5. Degen ska vara rätt kladdig. Häll över i en brödform och låt jäsa minst 45 minuter.
6. Grädda i 175 grader i ca 40 min, testa med en sticka.