- 400 ml wody



- 1 łyżeczka soli
- 50 g oleju
- 2 saszetki suchych drożdży (po 7 g)
- 450 g bezglutenowej mieszanki do chleba owsianego Provena
- opcjonalnie: słonecznik, dynia suszona, siemię





Krok 1.
Rozgrzać piekarnik do 225 stopni.

Krok 2.

Do naczynia miksującego Thermomixa wlać wodę i wsypać drożdże, podgrzać – **1 min, obr. 1, temp. 50 st. C**

Krok 3.
Dodać do wody pozostałe składniki i wyróbić ciasto – **3 min, obr. Interwał**

Krok 4.
Przełożyć ciasto do nasmarowanej tłuszczem foremki o pojemności ok. 1,5 litra, pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut, aby podrosło

Krok 5.
Piec na dolnej półce piekarnika przez 30-40 minut, grzanie góra-dół. Gdyby pod koniec pieczenia wierzch chleba zaczął zbyt szybko ciemnieć, to przykryć chleb papierem do pieczenia lub zmienić grzanie na dolne.

Uwaga:
Przed pieczeniem wierzch wyrośniętego chleba można opędzlować wodą lub olejem lub posypać bezglutenowymi płatkami owsianymi Jumbo Provena.