

Gluten/ heve og eltefritt parmesanbrød



Dette glutenfrie ostebrødet er enkelt å lage og passer perfekt som turmat i påsken. Det beste er at det hverken trenger å eltes eller å heve, så dette lager du praktisk talt mens de andre smører skiene.

Du trenger:

- 200 gr glutenfri lys melblanding
- 3 ts bakepulver
- 1 knivsodd salt
- 3 egg
- 50 gr revet parmesan
- 200 gr gresk yoghurt
- 80 gr melk
- 3 ss olivenolje

Bland alle de tørre ingrediensene i en bakebolle, og de øvrige ingrediensene i en annen bolle. Rør sammen hver for seg. Ha i de tørre ingrediensene i den andre bollen å rør sammen til du har en litt klissete deig. Smør en brødform med litt olje og ha i deigen. Riv gjerne litt parmesan over før steking. Stekes i forvarmet ovn 180 C i ca 45 minutter.

Lykke til!

Pappa'n til Sevastianos

#pappautengluten #kapersoliven #glutenfritt #brød #aktiv #matglad #pappa
#utengluten #cøliaki #marathon #running #daddy #cooking #homemade #glutenfri
#food #celiac #cøliakiforeningen #påske #turmat #godtno #nrkmat
#matbloggsentralen