

Glutenfri loff

Glutenfri loff er både enkelt og lage, og veldig godt. Det passer til det meste og når det begynner å bli litt tørt lager du skikkelig gode toast av det. Loff passer til de aller fleste anledninger som til reker, tapasbordet eller som en skikkelig digg sandwich.

Ingredienser

- 600 g lyst mel. Spar 100 g til elting
- 1 ts salt
- 1 ts bakepulver
- 1 pose tørrgjær
- 4 dl melk
- 100 g smør

Pensling:

- 1 pisket egg
- 1 ss sesamfrø (kan sløyfes)

Mål opp 500 g mel og ha det i en bakebolle med gjær, salt og bakepulver. Smelt smøret og tilsett melken. Det er veldig viktig at væsken er lunken før den blandes i melet. Ha det våte i det tørre, rør godt og kna inn resten av melet. Kna til du har en jevn og fin deig.

Sett deigen til heving dekket med plast eller et kjøkkenhåndkle i minimum 1 time.

Forvarm ovnen til 200 C.

Form brødet og ha det i en brødform med bakepapir. Pensle med egg, strø over sesamfrø og la det heve på et lunt sted i 30 minutter.

Stekes på nederste rille i cirka 40 minutter til det har en fin gylden farge.

Avkjøl på rist.







Lykke til!

Pappa'n til Sevastianos

#pappautengluten #kapersoliven #glutenfritt #glutenfri #fletteloff #aktiv
#matglad #maraton #pappa #utengluten #cøliaki #cøliakiforeningen #matblogg
#matbloggsentralen #godtno #marathon #running #daddy #theglutenfreedad
#cooking #homemade #glutenfree #bread #food #celiac #foodblogger