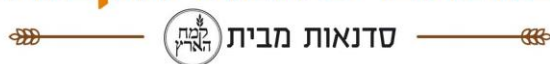


מתחם טחנת הקמח



פיתות מולינו ללא גלוטן

* להכנה של כ- 10 פיתות

רכיבים:

500 גר' תערובת "מולינו" באריזה הירוקה

500 מ"ל מים

10 גר' (כף) שמרים יבשים

35 גר' שמן זית

20 גר' סוכר או 40 גר' סירופ סוכר

15 גר' מלח

אופן ההכנה:

- בקערת המיקסר עם וו לישה שמים את כל חומרי הבצק יחד ולשים כ- 5 דקות במהירות נמוכה ועוד כ- 3 דקות במהירות גבוהה.
- מוציאים את הבצק למשטח מקומח היטב בקמח ללא גלוטן.
- בעזרת קלף או סכין חדה חותכים חתיכות של כ- 100 גר' מהבצק ויוצרים כדור מכל חתיכה.
- מרדדים כל כדור לצורה של פיתה.
- מניחים להתפחה של כ- 40 דקות מכוסה במגבת לחה.
- מחממים תנור לחום מירבי – 240-250 °C
- מכניסים את הפיתות לאפייה בתנור ל- 10-5 דקות עד להזהבה קלה.

בתיאבון!