

## Sukrin Chia Bread Mix 1 kg

Kategorija: [Low-Carb kruh](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 29.10.2021**

Šifra: 2862

**Cena: 23,90€**



(slika je simbolična)

Masa: 1 kg

### **Kratek opis**

Mešanica za pripravo nizkohidratnega (low carb) kruha odličnega okusa in teksture.

Ste na nizkohidratni (low-carb) dieti, ne uživate jajc in glutena oziroma se želite zdravo prehranjevati?

Potem vam bo zagotovo všeč mešanica za pripravo low-carb kruha brez jajc, glutena, mleka in kvasa **Sukrin Chia Bread Mix** s chio in konopljinimi beljakovinami. Čeprav ima ena rezina (40 g) le 1,5 g ogljikovih hidratov, je njegov okus popolnoma primerljiv z običajnim polnozrnatim kruhom. Za razliko od preostalih Sukrin mešanic za kruh **Chia Bread Mix** mešanica ne vsebuje jajc.

- le 1,5 g ogljikovih hidratov na rezino
- brez jajc, pšenice, glutena, kvasa, mleka in soje
- 18 % prehranskih vlaknin
- enostavna priprava, samo premešate z vodo
- odličen okus in mehka struktura

#### **Priprava:**

Priprava kruha je enostavna.

Pečico segrejte na 200 st. C. Vsebino vrečke stresite v skledo in dodajte 300 ml vode. Dobro premešajte in pustite testo stati 5 minut. Testo z mokrimi rokami oblikujte v štruco (ali več manjših štručk). Pecite 60 minut (štruco) oziroma 25 minut (štručke) v pekaču, obloženem s papirjem za peko. Vzemite iz pečice in ohladite. Hranite v papirnati vrečki v hladilniku 4-5 dni (lahko tudi zamrznete).

**Nasveti:** Rezine kruha lahko popečete. Testu lahko dodate zelišča, olive ali posušene paradižnike. Lahko naredite sladko verzijo, tako da masi dodate eno izmed Sukrin sladil ter suho sadje in cimet.