Bezglutenski kruh od kvinoje i sjemenki

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
kalup 27 x 11 cm

Sastojci

- 150 g Bio Zone kvinoje
- 50 g Garden good chia sjemenki
- 50 g Garden good lanenih sjemenki
- 25 g psyllium ljuskica
- 550 ml kipuće vode
- 2 žličice soli
- 3 žlice K Pus maslinovog ulja
- 3 žlice meda
- 150 g Garden Good bučinih sjemenki
- 100 g Bio Zone suncokretovih sjemenki
- 100 g Garden Good badema
- 30 g Garden good sezama

Skeniraj za prikaz na web stranici

Zagrijte pećnicu na 170 °C.

Skuhajte kvinoju prema uputama na pakiranju.

Kada je kuhana, ocijedite je i prebacite u veliku zdjelu. Dodajte chia sjemenke, sjemenke lana, psyllium ljuskice i kipuću vodu i dobro promiješajte. Dodajte sol, maslinovo ulje, med, bučine sjemenke, suncokretove sjemenke, nasjeckane bademe i sezam. Promiješajte dok ne dobijete ujednačenu smjesu.

Prebacite je u kalup za pečenje obložen papirom za pečenje i utisnite smjesu u kalup. Pecite oko 90 minuta. Ostavite kruh da se potpuno ohladi prije nego ga narežete.

Čuvajte u hladnjaku, ili narežite na kriške i zamrznite, te tostirajte tako da se odmrznu.