

Přirozeně bezlepkové výrobky z Anglie

kvalitní směsi bez obsahu deproteinovaného pšeničného škrobu a jiných alergenů



Směs bílá bez lepku
Vhodná pro všestranné pečení a vaření (zahušťování polévek a omáček, palačinky, cukroví – v kombinaci s chlebovou bílou a jiné).
Vhodná i pro kynutá těsta litá do formy
Složení: směs (rýže, brambor, tapioky, kukuřice a pohanky)



Směs na tmavý chléb bez lepku
Kromě lahodného chleba též vhodná pro všestranné pečení (mazanec, makovec, kreky, vdolky na plechu a jiné). Skvělá v kombinaci se Samokypřící směsí.
Vhodná i pro kynutá těsta litá do formy.
Složení: směs (rýže, brambor, pohanky a karubínu, vláčna z cukrové řepy), xanthanová guma

Směsi na chléb a pečení

RYCHLÉ MAKOVKY BEZ LEPKU



Ingredience:

- 250 g tvarohu (vanička)
- 2 vejce
- 5 lžic cukru
- špetka soli
- vanilkový cukr
- 250 g Freee Doves Farm samokypřící směs bílá bez lepku
- trochu mléka na pomazání
- mák na posypání

Postup:

- prošleháme vejce, cukr, vanilku a sůl spolu s tvarohem
- přidáme mouku
- plech si vyložíme pečícím papírem a pomazeme olejem
- namočenými rukama tvoříme z těsta kuličky, které klademe na plech a posypeme mákem
- pečeme 12 minut na 190°C
- nyní pomazeme makovky mlékem a pečeme ještě dalších 5 minut



Samokypřící směs bez lepku
Vhodná pro šlehaná a kynutá litá těsta do formy (všestranné pečení, muffiny, dorty, bábovky).
Složení: směs (rýže, brambor, tapioky, kukuřice a pohanky), kypřící přísady



Směs na světlý chléb bez lepku
Směs na bílý chléb, též vhodný pro vánoční cukroví, vánočku, pizzu, těstoviny a jiné.
Vhodná i pro kynutá těsta litá do formy.
Složení: směs (rýže, brambor, tapioky, kukuřice a pohanky), kypřící přísady



Rýžová mouka

Vhodná pro všestranné použití – pečení i vaření.
Složení: směs bílé a celozrnné rýže



Rozmanité recepty na www.dovesfarm.cz a FB Freee – Doves Farm

V prodeji v síti Kaufland, Albert, Tesco, Globus, Billa, Lekarna.cz, Rohlik.cz, Kosik.cz, Grizly.cz