

KRUH OD HAJDENE KAŠE

300 g hajdine kaše

60 g chia sjemenki

250 ml vode (polovica za namočiti chia sjemanka a druga polovica za umiješati u kruh)

60 ml maslinovog ulja

1 1/2 žličice praška za pecivo

1/2 žličice soli

U prikladnu zdjelu stavite hajdenu kašu pa je prelite hladnom vodom tako da bude potopljena.

Ostavite je u vodi 2-3 sata dok ne omekša.

Chia sjemanke prelite sa 125 ml vode i ostavite da nabubri otprilike 30-ak minuta.

Zagrijte pećnicu na 160 C.

Ocijedite i osušite omekšalu hajdinu kašu.

U multipraktik stavite hajdenu kašu, nabubrene chia sjemanke, preostalih 125 ml vode, maslinovo ulje, prašak za pecivo i sol.

Miksajte 3 minute.

Kalup za kruh obložite papirom za pečenje pa dobivenu smjesu iz multipraktika prebacite u kalup.

Zagladite površinu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 90 minuta.