Bezlepkové zmesi na pečenie

GLUTEN FREE
BEZ LEPKU

Naše zmesi Liana sú vyrobené z prirodzene bezlepkových a bezpšeničných surovín. Pre pacientov s celiakiou prípadne alergiou na lepok môže liečbu indikovať t.j na lekársky predpis u lekárov: gastroenterológ, imunológ - alergológ, internista, pediater alebo dermatovenerológ.

Liana

- ✓ bez lepku
- ✓ bez cukru
- ✓ bez vajec
- ✓ bez laktózy
- ✓ bez sóje
- ✓ bez farbív

DOSTUPNÉ NA LEKÁRSKY PREDPIS

Mesačný limit na lekársky predpis:

Do dovŕšenia 5 rokov veku	Od dovŕšenia 5 rokov veku do 10 rokov veku	Od dovŕšenia 10 rokov veku do dovŕšenia15 rokov veku	Od dovŕšenia 15 rokov veku
5 kg	6 kg	8 kg	10 kg

Bakery mix 1 kg

Kód: D0973

bezlepková zmes na kysnuté cesto

- obohatená o vlákninu psyllium, vďaka ktorej je cesto jemnejšie
- obsahuje už kypriaci prášok
- na bezlepkové kysnuté koláče, záviny, croissanty, vianočku, parené buchty...

Universal mix 1 kg

Kód: D1029

bezlepková univerzálna zmes na cestoviny a múčne jedlá

- na bezlepkové vaječné a bezvaječné cestoviny, pirohy, halušky, šúľance, lokše, zahusťovanie polievok a omáčok...

Cake mix 1 kg

Kód: D0976

bezlepková piškótová zmes

- obsahuje už kypriaci prášok
- na bezlepkové piškótové cestá, muffiny, bábovky, palacinky, krehké koláče, lístkové cestá, sušienky...

Bread mix white 1kg

Kód: D1030

bezlepková zmes na svetlý chlieb a pečivo

- obohatená o 3 vlákniny: jablčná, bambusová a psyllium
- na bezlepkový biely chlieb, rohlíky, bagety, žemle, pizzu, ciabattu, croissanty, parené buchty, knedle...

Fine mix 300 g

Kód: D0977

bezlepková zmes na perníky a medovníky

- obsahuje už kypriaci prášok
- na bezlepkové perníky, medovníky, muffiny, bábovky...

Bread mix dark 1 kg

Kód: D1031

bezlepková zmes na tmavý chlieb a pečivo s pohánkou

- obohatená o 3 vlákniny: jablčná, bambusová a psyllium
- na bezlepkový tmavý chlieb, rohlíky, bagety, žemle, pizzu, ciabattu...

Potravinárska výroba Liana

Výrobca: Imrich Goliaš - LIANA - GOLF, Lopuchovská 734/1, 086 41 Raslavice, Slovenská republika, tel: 054/4792195, e-mail: lianasro@lianasro.sk, www.lianasro.sk

recepty nájdete na:
www.lianasro.sk

Bezlepkový rýchly svetlý chlieb pečený vo forme

Suroviny:

500 g ***Bread mix white Liana***
2 lyžičky cukor
500 ml vlažná voda
10 g čerstvé droždie
1 lyžička soľ
2 lyžice olej

Postup:

1. Pripravíme kvások z asi 100 ml vlažnej vody, cukru a droždia. Necháme 10 minút nakvasiť. Do misky dáme Bread mix white, soľ, pridáme pripravený kvások z droždia a zvyšnú vodu. Cesto spracujeme elektrickým hnetačom cca 5 minút. Nakoniec primiešame olej.
2. Dáme do olejom vymazanej formy na pečenie. Povrch uhladíme stierkou.
3. Prikryjeme fóliou a necháme na teplom mieste podkysnúť cca 45-60 minút.
4. Povrch cesta pred pečením potrieme zmesou vody a oleja. Pečieme v elektrickej rúre pri teplote 200°C asi 50 minút.
5. Ihneď po upečení potrieme chlieb vodou, vyberieme z formy a necháme na mriežke prikrytý utierkou úplne vychladnúť.

Bezlepkové domáce pirohy

Cesto:

200 g ***Universal mix Liana***
100-130 ml vody
soľ podľa chuti

Postup:

1. Všetky suroviny spracujeme lyžicou alebo rukou na hladké, hustejšie cesto.
2. Necháme 5 minút odpočinúť. Následne na tenko rozvaľkáme na podložke, posypávame najlepšie ryžovou múkou. Plníme podľa vlastnej chuti lekvárom, tvarohom, bryndzou...
3. Uvaríme v osolenej vriacej vode 15-17 minút.
4. Precedíme, polejeme maslom a posypeme práškovým cukrom, prípadne trošku osolíme podľa chuti.

Bezlepkový kakaový závin

Cesto:

300 g ***Bakery mix Liana***
50 g cukor
1 vajce
250 ml vlažné mlieko / voda
15 g čerstvé droždie
50 g roztopené maslo,
olej alebo bravčová masť

Plnka:

3 lyžice ***Puding mliečna čokoláda Liana Exclusive***
1 lyžica ***Kakao tmavé Liana Exclusive***
5-6 lyžíc cukor kryštálový
50 ml olej

Postup:

1. Pripravíme si cesto podľa postupu na obale Bakery mix recept: Kysnuté koláče. Olej, maslo alebo bravčovú masť pridáme nakoniec po zmiešaní ostatných surovín a ešte krátko premiesime.
2. Po vykysnutí, asi 20 minút, rozvaľkáme na obdĺžnik.
3. Cesto polejeme rovnomerne olejom a posypeme kakaovou plnkou.
4. Stočíme do závinu, okraje podložíme pod závin, preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme zľahka olejom. Necháme prikrytý pod potravinovou fóliou podkysnúť 15-20 minút na teplom mieste.
5. Pred pečením potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri teplote 180-190 °C, 15-20 minút do zlatista.
6. Ihneď po upečení môžeme potrieť vodou a necháme vychladnúť.

Postup plnky:

1. Pudingový prášok, kakao a kryštálový cukor zmiešame v jednej miske.

Potravinárska výroba Liana
Výrobca: Imrich Goliaš - LIANA - GOLF, Lopuchovská 734/1, 086 41 Raslavice, Slovenská republika, tel: 054/4792195, e-mail: lianasro@lianasro.sk, www.lianasro.sk

viac receptov nájdete na:
www.lianasro.sk