

Žijeme bez lepku



NOVALIM®

Založené / Since 1991



2019

Bezlepkový vianočný
RECEPTÁR



Bezlepkové makové rožky

Potrebuje: 230 g múky Promix Alfa, 20 g tapiokového škrobu, 125 ml mlieka, 2 PL smotany na šľahanie, 1 bal. vanilínového cukru, 2 PL kryšt. cukru, 1 kocka čerstvého droždia, štipka soli, 75 ml oleja, 1 žltok. Na potretie: 1 vajce, voda + olej. Na plnku: 1 sáčok mletého maku s cukrom (250g), trocha citrónovej kôry, 100 ml mlieka, 1 PL slivkového lekváru, práškový cukor na posypanie.

Postup: Plnka: Mak s cukrom zalejeme zovretým mliekom. Primiešame lekvár a citrónovú kôru. Cesto: Zohrejeme mlieko, smotanu, kryštálový a vanilínový cukor. Odstavíme a na vrch rozmrvíme droždie. Trochu premiešame a necháme speniť do kvásku. Múku, škrob, soľ, žltok a olej premiešame. Pridáme kvások a aspoň 7 minút miesime. Cesto vyklopíme na pomúčenú dosku a rozdelíme ho na dva bochníky. Oba vyvaľkáme na koliesko s priemerom asi 20 cm a radielkom ich (podobne ako pizzu) nakrájame na 8 rovnakých trojuholníkov. Každý potrieme plnkou, z oboch bočných strán trojuholníka cesto založíme dovnútra, aby plnka nevytiekla a rožok zatočíme od najširšej časti po najužšiu. Rožky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a zakryté čistou utierkou necháme kysnúť asi 30 minút. Potom ich potrieme rozšľahaným vajcom a dáme do rúry, ktorú sme si vyhriali na 180°C. Pečieme do zlatista približne 25-30 minút. Po upečení ihneď potrieme vodou zmiešanou s trochou oleja. Tak rožky ostanú ešte vláčnejšie. Vychladnuté posypeme práškovým cukrom..



Bezlepková Doboška

Potrebuje: 9 vajec, štipka soli, 200 g kryštálového cukru, 150 g mäkkého masla, 30 g práškového cukru, 1 ČL pravej mletej vanilky, 180 g **múky Promix PK špeciál alebo Promix UNI**, 6 PL nasekaných alebo mletých mandlí. Na krém: 50 g vanilkového pudingu, 400 ml mlieka, 200 g kryšt. cukru, 2 žĺtky, 200 g horkej čokolády, 300 g mäkkého masla, 100 g pr. cukru. 200 g horkej čokolády a 4 PL oleja na polevu.

Postup: V mise šľaháme bielka so soľou a postupne pridávame kryšt. cukor, až kým nevznikne tuhý sneh. V inej mise vyšľaháme mäkké maslo, vanilku a práškový cukor, po jednom zašľahávame žĺtky. Do žĺtkovej zmesi vmiešame polovicu bielkového snehu, potom rovnako opatrne vmiešame múku Promix PK špeciál alebo UNI a napokon druhú polovicu snehu. Na menší plech dáme papier na pečenie a nanesieme naň 1/5 cesta, ktoré pečieme na 200 stupňoch 10-12 min. Takto upečieme 5 plátov cesta. Na krém uvaríme puding podľa návodu, stiahneme z ohňa a primiešame žĺtky. Ešte na chvíľu za stáleho miešania povaríme. Prikryjeme potravinovou fóliou, aby sa neurobila na pudingu kožka a necháme vychladnúť. Zatiaľ roztopíme čokoládu a necháme vychladnúť. Maslo a práškový cukor vymiešame do hladka, prišľaháme vanilkový krém a napokon aj roztopenú čokoládu. Krém nanášame rovnomerne na pláty cesta a vrstváme. Na poslednú vrstvu cesta natrieme polevu z roztopenej čokolády s olejom a necháme stuhnúť.



Pohánkové linecké koláčiky

Potrebujeme: 120 g **Novalim pohánkovej múky**+ trochu navyiac, 40 g pr. cukru, 80 g masla, 1 žĺtok, štipka soli, ½ ČL mletej škorice. Na dokončenie: ríbezl'ový alebo černicový lekvár, práškový cukor na posypanie.

Postup: Do väčšej misy dáme všetky suroviny a vypracujeme hladké nelepivé cesto. Pokiaľ sa cesto lepí, môžeme pridať trochu múky. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a dáme odpočívať do chladničky aspoň na hodinu. Po vybratí z chladničky ešte znova dobre premiesime a na pomúčenej doske vyvaľkáme asi na hrúbku 2-3 mm. Vykrajujeme kolieska alebo iné tvary vždy v páre s ďalším, ktorému ešte v strede vykrojíme malý otvor, aby bolo potom vidno lekvár. Poukladáme na suchý plech a pečieme na 175°C



Polomáčané keksíky bez lepku

Potrebuje: 1 balenie **Novalim bezlepkového cesta lineckého**, 2 PL kakaa, pol ČL škorice, 100 g horkej čokolády, 20 g tuku do polevy alebo 2 PL oleja neutrálnej chuti

Postup: Bezlepkové linecké cesto vyberieme z chladničky a necháme pri izbovej teplote postáť asi pol hodinu. Potom ho na pracovnej doske miesením zahrejeme. V strede cesta vytvoríme jamku, do ktorej nasypeme kakao a miesením ho zapracujeme do cesta. Medzi dvomi plátni papiera na pečenie cesto vyvaľkáme, na povrch pritlačíme napríklad čipku (alebo iný dezén), povykrajujeme obdĺžniky a pečieme ich na plechu s papierom asi 10 minút na 180 stupňoch. Po dopečení ich necháme vychladnúť a potom namáčame konce v roztopenej čokoláde zmiešanej s tukom.





Bezlepkové zemiakové pagáče



Potrebujeme: 230 g múky **Novalim Promix Beta**, 250 g zemiakov, 20g tapiokového škrobu, 250 g hrudkovitého tvarohu, 250 g masla, 2 ČL soli. Na potretie: 1 - 2 vajcia, trochu oleja. Na posypanie: celá rasca, hrubá soľ.

Postup: Zemiaky uvaríme v šupke, necháme vychladnúť, potom ošúpeme a nastrúhame na jemno. Do väčšej misy dáme všetky suroviny na cesto a vypracujeme (ručne alebo hnietačom) hladké cesto. Ak sa cesto priveľmi lepí, pridáme ešte trošku múky. Cesto potom vyvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku 2,5-3 cm. Vykrajujeme pagáčiky s priemerom približne 4 cm a ukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme ich rozšľahaným vajcom zmiešaným s trochu oleja a posypeme rascou a hrubou soľou. Pečieme do zlatista na 180°C približne 25 minút.



Veselé bezlepkové sušienky

Potrebujeme: 2 balenia **Novalim bezlepkového cesta lineckého**, 2-3 PL kakaa, trochu vody.

Postup: Jedno linecké cesto premiesením zahrejeme a necháme pri izbovej teplote krátko odstáť. Podobne postupujeme aj s druhým cestom, ale do neho primiešame kakao a asi 1 PL vody. Z ciest modelujeme rôzne postavičky, zvieratká, smajlíkov a podobne a kombinujeme tak obe farby. Koláčiky pečieme na plechu s papierom na pečenie na 180 stupňoch asi 10-12 minút.

Do lineckého cesta Novalim môžeme primiešať napríklad aj mleté orechy a použiť ho na prípravu vanilkových rožtekov, ktoré po dopečení obaľujeme v práškovom cukre zmiešanom s vanilkou.





Vianočný chlebík bez lepku

Potrebuje: 100g masla, 150 g pr. cukru, 5 vajec, 6 PL **Novalim Promix PK alebo PK špeciál**, 2 stredne veľké zemiaky, 100 g pomletých vlašských orechov, 100 g nasekaných vlašských orechov, 100 g nastrúhanej horkej čokolády, 1 bal. vanilínového cukru, ríbezľový lekvár. Na polevu: 100 g masla, 100 g pr. cukru, 3 PL kakaa, 3 PL mlieka.

Postup: V šupke uvarené a vychladnuté zemiaky ošúpeme a nastrúhame na jemno. Maslo vyšľaháme so žĺtkami, s pr.cukrom a vanilínovým cukrom. Pridáme nastrúhané zemiaky, mleté orechy, múku, čokoládu, nasekané orechy a dobre premiešame. Nakoniec jemne gumenou varechou zapracujeme vyšľahaný sneh z bielkov. Cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy na chlebík (alebo srnčí chrbát) a dáme piecť do rúry vyhriatej na 170°C na asi 45 minút. Poleva: maslo rozpustíme vo vodnom kúpeli, pridáme kakao, cukor a mlieko a metličkou miešame až kým nevznikne hladká poleva. Odstavíme zo sporáka. Upečený a vychladnutý chlebík vyberieme z formy, potrieme lekvárom a polejeme čokoládovou polevou. Ozdobíme orechami.



Bezlepkové kysnuté kapustníky

Potrebuje: 500 g **bezlepkovej múky Promix Alfa**, 500 ml mlieka alebo vody, 1 balenie sušeného droždia, 1 PL kryšt. cukru, 1 ČL soli, 1 PL oleja. Na plnku: 200 g kyslej kapusty, 1 cibuľa, 50 g slaniny, trochu čierneho korenia. Na potretie: 1 rozšľahané vajce a trochu mlieka.

Postup: Do vlažného mlieka nasypeme sušené droždie a lyžicu cukru, premiešame, aby sa droždie rozpustilo a necháme chvíľu postáť pri izbovej teplote. Do misy dáme Promix Alfa, soľ, olej a kvások. Miesime 5 minút. Cesto vyklopíme na pomúčenú pracovnú dosku, ručne premiesime a rozdelíme na 12 častí. Každú vytvarujeme do žemličky a poukladáme ich na plech vystlaný papierom. Necháme kysnúť asi 20 minút. Nakysnuté žemličky pomocou pohára stlačíme tak, aby trochu vybehli okraje a vytvorili v strede priehlbínu. Do nej nanesieme plnku: na troche oleja podusíme cibuľu, pridáme kapustu a krátko podusíme. Nakoniec pridáme na kocky nakrájanú slaninu. Okraje cesta potrieme vajcom rozšľahaným s trochou mlieka. Pečieme v rozohriatej rúre na 200 stupňoch asi 20-23 minút do zlatista.