BAKA

Glutenfria ostbröd

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **25 min** Portioner:

25

Enklaste och, enligt mig bland de godaste, lowcarb, glutenfria bröden som jag använder så väl till frukostmackan som till toast, hamburgaren eller pizzabotten.

INGREDIENSER

Grundrecept
4 st ägg
1.5 tsk bakpulver
1.5 msk fiberhusk
4 dl riven ost

Ostbröd med frön
2 msk chiafrön
1 dl solrosfrön
1 dl sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175C (varmluft, annars 200C)

2. Knäck äggen och vispa ihop dem lätt. Jag använder bara handvisp, men är självklart frivilligt.

3. Blanda de torra ingredienserna med den rivna osten och häll sen ner i äggen. Rör snabbt ihop smeten och låt vila några minuter.

4. Klicka sedan ut önskad mängd på en plåt (ca 4-6 st) med bakplåtspapper. Grädda i ca 15 min. Eftersom alla ugnar är olika är det bra att ha lite koll i början. När dom fått fin färg och är lite hårda i botten är dom klara.

5. VARIERA BRÖDETOm du vill göra ostbröd med frön så blandar du helt enkelt i fröna med de torra ingredienserna.