



BAKA

Glutenfria ostbröd

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



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 BRÖDET** Om du vill göra ostbröd med frön så blandar du helt enkelt i fröna med de torra ingredienserna.