100 g ziarna prosa (lub amarantusa)
400 g Koncentratu ciasta razowego z "Bezglutenu"
450 g wody o temp. ok. 25-30 st. C
35 g oleju roślinnego
10 g cukru
5 g soli
30 g świeżych drożdży

- ziarno wsypać do naczynia miksującego i zemleć na mąkę – 30 sek., obr. 10
- wlać wodę i włożyć drożdże, cukier, koncentrat ciasta, dodać olej i sól, wyrobić - 5 min., obr. Interwał

- ciasto przełożyć do wysmarowanej olejem lub margaryną blaszki poniżej 1/2 jej wysokości (ciasto intensywnie rośnie). Nie posypywać blaszki zwykłą bułką tartą ani mąką!!!

- pozostawić ciasto do wyrośnięcia – powinno podwoić swoją objętość, wstawić do nagrzanego piekarnika

- piec w temp. 200 st. C ok.30-40 min., sprawdzić patyczkiem, czy jest suche w środku
- odczekać 10 min. i wyjąć chleb z formy