




Glutenfreies Brot

Ein saftiges Gewürzbrot aus Hefeteig.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Hefeteig:

250 g glutenfreie Mehlmischung
125 g Buchweizenmehl
125 g Maismehl
2 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 geh. TL Salz
1 TL Brotgewürz (Koriander, Anis,
Kümmel und Fenchel)
150 g Kerne-Mix , z. B.
Sonnenblumen-, Kürbiskerne,
Leinsamen, Hirse
150 ml lauwarmes Wasser
250 ml Buttermilch

Zum Bestreichen:

Wasser

1 Hefeteig zubereiten:

Die 3 Mehlsorten in einer Rührschüssel mit Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

- 2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche (glutenfreie Mehlmischung) durchkneten und einen etwa 30 cm langen Brotlaib formen. Auf das Backblech geben und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 3 Teig mit etwas Wasser bestreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.



- ④ Backofentemperatur reduzieren und das Brot fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Backzeit: etwa 30 Min.

Brot mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können aus dem Teig auch 12 Brötchen backen. Diese nach dem Gehenlassen erst etwa 8 Min. bei 220°C Ober-/Unterhitze backen, dann bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 12 Min. fertig backen.
- Sie können auch die doppelte Teigmenge zubereiten und 2 Brote oder 24 Brötchen backen.
- Das Brot und die Brötchen können gut eingefroren werden.

