

Baguette ohne Fertigmehl

Der französische Brotklassiker in glutenfreier Variante – ganz ohne Fertigmehl und Mais! Die herrlich weiche Textur sorgt für ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis!

FREI VON: Gluten, Weizen, Milch, Ei, Soja, Lupine, Haushaltszucker, Mais



Für 2 Baguettes

1/2 Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe
225ml Wasser, lauwarm
120g Kartoffelstärke
80g Reismehl, hell
30g Tapiokastärke ODER Kartoffelstärke
1 P. Backpulver
2 TL Flohsamenschalenpulver
1 TL Xanthan
1 TL Salz
1/2 TL Rohrohrzucker
2 EL Speiseöl
1 EL Essig

Reismehl für die Arbeitsfläche

1. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Hefewasser, Speiseöl und Essig zugeben und alles einige Minuten mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät

(Knethacken) verkneten. Dann den Teig in der Rührschüssel belassen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur 20 Minuten aufgehen lassen.

3. Anschließend den Teig nochmals mit einem Rührgerät gut durchkneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, Teig und Hände bemehlen, und den Teig in zwei Stücke teilen. Jedes Teigstück länglich formen, sodass es längs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech passt. Den Teigstrang dabei mehrmals in sich verdrehen. Teiglinge auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

4. Teiglinge in den KALTEN Backofen auf mittlere Schiene einschieben. Die Temperatur auf 225 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen und die Stangen etwa 35 Minuten backen.

5. Aus dem Ofen nehmen und die Stangen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



