

Bauernbrot mit Brotgewürz

Aus der Backmischung „Mein liebstes Brot – BROTGEWÜRZ“ von *Tanjas glutenfrei* lässt sich einzigartig köstliches Brot zubereiten, welches Land- und Bauernbrot in nichts nachsteht! Verfeinert mit aromatischem Brotgewürz schmeckt das saftige Brot herrlich nach handelsüblichen Bauernbroten, welche vor allem in Franken äußerst beliebt sind. Probiere die grandiose Backmischung gerne zuhause aus – du wirst begeistert sein! Das Brot lässt sich zudem unkompliziert zubereiten und nach nur wenigen Arbeitsschritten, der Back- und Auskühlzeit steht das delikate Brot auf dem Tisch ☐

Infos zur Backmischung BROTGEWÜRZ von Tanjas glutenfrei sind [HIER](#) notiert. Die Backmischung ist [HIER](#) erhältlich.

Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei.
Hefefrei, milchfrei -und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende.



Für ein Brot mit etwa 710g

1 Packung (400g) Backmischung [„Mein liebstes Brot – BROTGEWÜRZ“](#) von Tanjas glutenfrei

2 TL (8g) Salz

1 Prise Zucker

$\frac{1}{2}$ Würfel (21g) Frischhefe oder 1 P. (7g) Trockenhefe

330ml lauwarmes Wasser

75g Joghurt oder eine pflanzliche Alternative

1 EL (10g) glutenfreier Essig

glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche

1. Mehl, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.
Anmerkung: Das Wasser darf nicht über 37 Grad betragen.
Hefewasser, Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. In etwa 4 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens.
3. Eine ofenfeste Backform mit Deckel (Bräter, Auflaufform, Ton-, Emaille- oder Glasform) mit Backpapier auslegen. Größe mind. 10cm Höhe und 20cm Durchmesser.
4. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und mit bemehlten Händen locker zu einem Laib formen. Tipp: Umso mehr Falten und Risse der Brotteig hat, desto schöner sieht das fertige Brot später aus.
5. Den Teig in die Form geben und mit dem Deckel verschließen.
6. Die Backform in den kalten Backofen einschieben und den Backofen auf 230 Grad (Umluft) oder 250 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen. Das Brot für insgesamt 75 Minuten im Backofen belassen. Dann den Deckel abnehmen und das Brot für weitere 8 – 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. So erhält das Brot eine tolle Kruste.
7. Das fertige Brot aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter, etwa 3 Stunden, auskühlen lassen.

Hefefrei – Tipp: Hefe weglassen. Ein Päckchen Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss nicht lauwarm sein.

Milchfrei – Tipp: eine pflanzliche Alternative anstatt Joghurt einsetzen, z.B. auf Cashewbasis.

Fruktosearm – Tipp: Reissirup oder Getreidezucker anstatt Zucker verwenden.

