Das perfekte Pausenbrot

Damit die tägliche Pause zum Genuss wird, darf es an der köstlichen Basis in Form von Brot und Brötchen nicht fehlen. Unter der Marke *Tanjas glutenfrei* sind besondere Backmischungen für verschiedene Brote, Brötchen und Pita & Wraps erhältlich. Auf meiner Website könnt ihr die einzigartigen Mischungen bereits in verschiedenen Rezepten entdecken und im Folgenden stelle ich euch die Backmischungen gerne vor. Die Backmischungen von *Tanjas glutenfrei* sind übrigens HIER erhältlich.

Brot für Kindergarten, Schule und Arbeit
Lange Zeit galt die glutenfreie Ernährung, gerade im Bereich von Brot und Brötchen, als staubtrockene Angelegenheit. Vor allem Brot, welches sich zum Mitnehmen als Pausenbrot eignete und noch nach Tagen herrlich saftig und lecker schmeckte, fehlte gänzlich. Noch gut kann ich mich an meine ersten Brotbackversuche erinnern – wirkliche Brote entstanden dabei allerdings nicht! Ich scheiterte bereits beim Versuch vom kompakten Kastenbrot- „Backstein“ Scheiben abzuschneiden und erhielt lediglich unförmige, geschmacklose Brocken. Ich fixierte diese trockenen Brotbrocken mit viel Butter oder glutenfreier Streichwurst, so ähnelten sie zumindest einem Pausenbrot. Zum Glück ist diese Zeit vorüber.

***Tanjas glutenfrei*: Backwaren für großartige Genussmomente!**
Aus der Motivation heraus, die glutenfreie Ernährung ein Leben lang durchführen zu müssen, ließ mich immer neue Testungen durchführen. Im Laufe der Jahre musste ich die Eigenschaften der glutenfreien Mehle regelrecht studieren und Binde- und Verdickungsmittel in passender Form finden und optimal einsetzen. Meine Leidenschaft für das Kochen und Backen kam mir bei den Rezeptentwicklungen immer zugute, denn unermüdlich experimentierte ich so lange, bis sich schmackhafte Backergebnisse zeigten. Der Maßstab an die Anforderungen der Mischungen wurde hoch angesetzt und so entstanden verschiedene

Mischungen, welche grandiose Backergebnisse hervorbringen. Die fertigen Backwaren überzeugen durch Geschmack, Textur und Aussehen und stehen glutenhaltigen Backwaren in nichts nach. Zudem bleiben die Brote über Tage hinweg frisch und lecker und lassen sich im Handumdrehen kinderleicht zubereiten. Außerdem sind die Mischungen so allergenarm wie nur möglich ausgearbeitet und so wurde auf glutenfreie Weizenstärke, glutenfreien Hafer, Mais, Soja, Lupine, Milch und Ei verzichtet. Die hefefreie Zubereitung ist bei allen Mischungen bestens möglich.

Brötchen – beliebt bei Groß und Klein!

Egal ob zum Frühstück, für die Pause oder zum Abendbrot, ob süß oder herzhaft belegt – Brötchen sind einfach immer der Hit und dürfen nicht fehlen. Aus der Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN lassen sich köstliche Backwaren zubereiten und die fertigen Brötchen überzeugen durch die saftige und schmackhafte Textur. Frisch aus dem Ofen duften die goldgelben Brötchen unwiderstehlich und nach einer kurzen Auskühlzeit können sie genüsslich verspeist werden.

Fans von Laugenbackwaren aufgepasst! Nicht nur schmackhafte Brötchen lassen sich aus der besonderen Backmischung herstellen, auch leckeres Laugengebäck wie Brezen oder Stangen gelingen bestens und sorgt für einen absoluten Hochgenuss! Lauge bzw. Natron ist in der Mischung nicht enthalten und

sollte separat besorgt werden.
HIER geht`s zur Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN. Rezepte zur Mischung sind HIER notiert.

Kindheitserinnerungen werden wach: Das rustikale Brot für Genießer!

Allabendlich gab es bei uns zu Hause eine fränkische Brotzeit. Neben Wurst und Käse durfte natürlich Brot nicht fehlen. Saftige, rustikale Brote dienten als Basis dafür und, obwohl die Brote sehr gut schmeckten, schenkte ich ihnen als Kind wenig Aufmerksamkeit. Hätte ich damals gewusst, dass ich gut zwanzig Jahre auf herrliche Brote verzichten muss, so hätte ich sie während meiner Kindheits- und Jugendtage wohl intensiver genossen.

Die Ausarbeitung der Backmischung RUSTIKAL war für mich vom ersten Moment an eine absolute Herzensangelegenheit! Mit Freudentränen in den Augen und in Kindheitserinnerungen schwelgend habe ich das Brot aus der finalen Rezeptur probiert! Ich habe das traumhaft saftige und köstliche Brot wie kein anderes glutenfreies Brot vorher genossen! Nicht nur am Backtag ist es so saftig und wohlschmeckend, das Brot bleibt gut eine Woche wunderbar frisch und überzeugt durch die feuchte und aromatische Krume.
HIER geht`s zur Brotbackmischung RUSTIKAL. Rezepte zur Mischung sind HIER notiert.

Brotbackmischung DUNKEL: ballaststoffreich, saftig und

unnachahmlich!

Wer ballaststoffreiches Brot mit vielen kernigen Zutaten bevorzugt, liegt bei dieser Brotbackmischung genau richtig. Natürlicher Kakao sorgt für die intensiv dunkle Färbung und Saaten wie Sonnenblumenkerne und Leinsamen verleihen dem Brot das besondere Aroma. Ebenso wie das rustikale Brot überzeugt das dunkle Brot durch die schöne saftige Textur und bleibt auch ungetoastet gut eine Woche saftig und lecker. Auch bei dieser Brotbackmischung gilt: Einfacher lässt sich Brot nicht zubereiten!

HIER geht`s zur Brotbackmischung DUNKEL. Rezepte zur Mischung sind HIER notiert.

Brotbackmischung SAATEN: Das mild-aromatische Landbrot mit wertvollen Saaten!

Kürbiskerne, Mohn und Sesam verfeinern das Brot herrlich und zum Vorschein kommt ein weiches, feinporiges Brot mit einer köstlichen Note, welches ideal für süßen und herzhaften Belag ist. Auch bei dieser Mischung entfällt die Aufgehzeit und Backwaren daraus gelingen prächtig. Die Zubereitung ist auch bei dieser Brotbackmischung einfach, fix und unkompliziert und so steht das Brot mit der aromatischen Note im Nu auf dem Tisch.

HIER geht`s zur Brotbackmischung SAATEN. Rezepte zur Mischung sind HIER notiert.

Das tägliche Pausenbrot – Tipps zur Lagerung

Die Brote aus den *Tanjas glutenfrei* Backmischungen bleiben gut eine Woche saftig, frisch und lecker und können unkompliziert in einem Gefrierbeutel im Kühlschrank gelagert werden. Wer möchte, kann die Brote auch in Scheiben schneiden und

einfrieren. Die gefrorenen Brotscheiben können rasch im Toaster aufgebacken bzw. aufgetaut werden.

Auch wer auf **HEFE** verzichten muss, kann alle Backmischungen verwenden. Die Brote, Brötchen und Pita & Wraps lassen sich problemlos und mit hervorragendem Ergebnis ohne Hefe zubereiten! Die hefefreien Rezepte sind nachfolgend verlinkt: Pita & Wraps ohne Hefe, rustikales Brot ohne Hefe, dunkles Brot ohne Hefe, Saatenbrot ohne Hefe, Brötchen ohne Hefe

Probiere die einzigarten glutenfreien Mischungen gerne zu Hause aus und genieße die wunderbaren Backwaren und Gerichte daraus. Ich wünsche dir von Herzen großartige Genussmomente und hoffe, die Brote, Brötchen, Pita & Wraps und Spätzle sind eine Bereicherung für deinen glutenfreien Alltag.

Liebe Grüße
Tanja