Das perfekte Pausenbrot

Werbung. Unter der Marke **Tanjas glutenfrei** sind besondere Backmischungen für Brot, Brötchen und Brezen erhältlich. Auf meiner Website könnt ihr die Mischungen bereits in verschiedenen Rezepten entdecken. Im Folgenden stelle ich euch die drei einzigartigen Backmischungen gerne vor, denn gutes Brot und himmlische Brötchen sind die Basis für den täglichen Speiseplan. Die drei Backmischungen von *Tanjas glutenfrei* sind übrigens HIER erhältlich.

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

***Tanjas glutenfrei:* Backwaren für großartige Genussmomente!**
Im Laufe der Jahre musste ich die Eigenschaften der glutenfreien Mehle regelrecht studieren und Binde- und Verdickungsmittel, die das Gluten ersetzen, in passender Form finden und optimal einsetzen. Meine Leidenschaft für das Kochen und Backen kam mir bei der Rezeptentwicklung immer zugute, unermüdlich experimentierte ich so lange, bis ich schmackhafte Backergebnisse vorweisen konnte.



Alle drei Backmischungen sollten folgende Grundvoraussetzungen erfüllen:
Die fertigen Backwaren sollten geschmacklich, von der Textur und vom Aussehen her glutenhaltigen Backwaren so nahe wie nur möglich kommen.
Die Herstellung sollte einfach und unkompliziert sein.
Die Brote und Brötchen sollten über Tage hinweg saftig bleiben, auch ohne sie zu toasten oder aufzubacken.
Und sie sollten so allergenarm wie nur möglich sein, das bedeutet, ohne Zusatz von glutenfreier Weizenstärke, glutenfreiem Hafer, Mais, Soja, Lupine, Milch und Ei. Zudem sollte die Zubereitung ohne Hefe möglich sein.

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 und Brezen lassen sich köstliche Backwaren zubereiten, die fertigen Brötchen überzeugen durch die saftige und schmackhafte Textur! Frisch aus dem Ofen duften die goldgelben Brötchen unwiderstehlich, nach einer kurzen Auskühlzeit können sie genüsslich verspeist werden. Wie kinderleicht und schnell sich die Brötchen zubereiten lassen, zeige ich euch bald in

meinem YouTube-Kanal.



Fans von Laugenbackwaren aufgepasst! Nicht nur schmackhafte Brötchen könnt ihr aus der besonderen Backmischung herstellen, auch leckeres Laugengebäck wie Brezen oder Stangen sorgt für einen absoluten Hochgenuss! Lauge bzw. Natron ist in der Mischung nicht enthalten, das müsst ihr bitte separat kaufen. In dieser VIDEOANLEITUNG erkläre ich euch die Zubereitung feiner Laugenbrezen.
Die Backmischung für Brötchen und Brezen ist HIER erhältlich.

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 Bauern- und Landbrote dienten uns als Basis unserer Ernährung. 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, 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 rustikale Brot bleibt gut eine Woche wunderbar frisch und überzeugt durch die feuchte und aromatische Krume!
Einfacher geht Brotbacken nicht, aber sieh selbst, HIER geht's zur Videoanleitung.
Die Backmischung RUSTIKAL ist HIER erhältlich.

Das gesunde Schwarzbrot: ballaststoffreich, saftig und unnachahmlich!
Wer ballaststoffreiches Brot mit vielen kernigen Zutaten bevorzugt, liegt bei diesem Brot genau richtig! Kakao sorgt für die intensiv dunkle Textur 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!
Die Backmischung DUNKEL ist HIER erhältlich.

Idealer für das tägliche Pausenbrot!
Beide Brotarten bleiben gut eine Woche saftig, frisch und lecker und können unkompliziert in einem Gefrierbeutel im Kühlschrank gelagert werden. Wer möchte, kann das Brot auch in Scheiben schneiden und einfrieren. Die gefrorenen Brotscheiben könnt ihr rasch und einfach im Toaster aufbacken.

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

Aus den einzigartigen Backmischungen lassen sich übrigens viele weitere Köstlichkeiten herstellen. Oben rechts auf der Startseite seht ihr die Kategorie **„Tanjas Backmischungen„**. Dort sind bereits verschiedene Rezepte veröffentlicht und es gesellen sich stets neue Rezepte hinzu.

Probiert die glutenfreien Backmischungen gerne zu Hause aus und genießt die wunderbaren Backwaren daraus. Ich wünsche euch von Herzen großartige Genussmomente und hoffe, die Brote und Brötchen sind für euch eine Bereicherung im glutenfreien Alltag.

Liebe Grüße
Eure Tanja