

Leinsamenbrot ohne Hefe

Durch das Backen im Topf erhält das Leinsamenbrot eine besonders tolle Kruste!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende, eifrei



Für einen backofenfesten Topf oder Form mit etwa 25cm Durchmesser und 10cm Höhe

500g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

5g Flohsamenschalenpulver

500g Wasser

1 P. Backpulver

1/4 TL Zucker

1 EL Salz

60g Butter (ggf. laktosefrei), zerlassen

20g Speiseöl

30g Leinsamen, geschrotet

1. Flohsamenschalen in das Wasser einrühren und 10 Minuten quellen lassen.

2. Alle trockene Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten zugeben und in 3 – 4 Minuten einen gleichmäßigen Teig kneten.

3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und einen runden Teigling herstellen. Den Teigling in den mit Backpapier ausgelegten Topf einlegen und mit einem Deckel verschließen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad (Umluft) 60 Minuten backen. Anschließend den Deckel abnehmen und das Brot weitere

5 Minuten ohne Deckel backen. Nach der Backzeit mittels Klopftest prüfen, ob das Brot durchgebacken ist. Das Brot auf einem Kuchengitter **komplett** auskühlen lassen, dann erst anschneiden

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen.



