

Hirse-Weißbrot

Das Hirse-Brühstück verleiht dem Brot eine saftige Krume und einen besonders feinen Geschmack!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für eine Kastenform mit 30cm Länge

Für das Brühstück:

100g Hirse, ganz

300ml Wasser

Für den Teig:

400g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

$\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe

1 Prise Zucker

1 $\frac{1}{2}$ TL Salz

400ml lauwarmes Wasser (etwa 30 Grad)

Brotgewürz nach Geschmack

Öl zum Bestreichen

1. Brühstück herstellen. Hirse mit Wasser 15 Minuten kochen, dann 30 Minuten abkühlen lassen.

2. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.

3. Alle Zutaten für das Brot in eine Rührschüssel geben und gut 5 Minuten verrühren. Der Teig soll eine leicht zähe Konsistenz aufweisen, er darf nicht zu fest sein, ggf. mit etwas Wasser regulieren.

4. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und mit Wasser glattstreichen.
5. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten ruhen lassen, bis der Teig deutlich aufgegangen ist.
6. Mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 Minuten backen. Zusätzlich eine mit Wasser gefüllte, feuerfeste Schale in den Ofen stellen.
7. Das fertige Brot sofort aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Anmerkung: Als Brühstück bezeichnet man eine Teigzugabe aus gequollenem Getreide. Es verleiht Brot eine saftige Textur.

