

Kräuter-Brotkonfekt

Das knusprige Brotkonfekt ist mit aromatischen Kräutern verfeinert und die ideale Basis für ein tolles Abendbrot, aber auch zum Mitnehmen perfekt! Das Rezept wurde beim ARD-Buffet zubereitet und [HIER](#) geht's zur Sendung.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei, hefefrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 1 Backblech

400g Backmischung „[Mein liebstes Brot – RUSTIKAL](#)“ von Tanjas [glutenfrei*](#)

1,5 TL Salz

1 Prise Zucker

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

335g lauwarmes Wasser

65g Joghurt oder eine pflanzliche Joghurtalternative

1 EL glutenfreier Essig

2 EL Schnittlauchröllchen

2 EL Dill, fein geschnitten

glutenfreies Mehl zum Formen (z.B. helles Reismehl)

1. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Joghurt, Essig, Schnittlauch und Dill zum Mehlgemisch geben. Alle Zutaten kurz zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig leicht bemehlen und in zwei Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem

Strang mit etwa 4cm Durchmesser formen. Dann mithilfe einer Teigkarte etwa 1,5cm breite Teigstücke abteilen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Das Backblech in den kalten Backofen auf mittlere Schiene einschieben. Den Backofen auf 220 Grad Umluft einstellen und die Teiglinge für insgesamt etwa 30 Minuten im Backofen belassen.

5. Das Kräuter-Brotkonfekt aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen.

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

*Für das Kräuter-Brotkonfekt kann jede Brotbackmischung von [Tanjas glutenfrei](#) verwendet werden. Den Teig jeweils nach Packungsanleitung zubereiten und anschließend der Zubereitung nach Punkt 3 in diesem Rezept folgen.

