Laibchen nach Vinschgauer Art

Hol dir ein Stück Südtirol nach Hause :). Die Laibchen nach Vinschgauer Art schmecken herrlich würzig und aromatisch zugleich und überzeugen durch die saftige, Landbrot-ähnliche Textur. Auch am nächsten Tag ist die Textur perfekt und die Laibchen müssen nicht zwingend aufgebacken werden.

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

Für 5 Stück

1 Packung (400g) Backmischung RUSTIKAL von Tanjas glutenfrei
2 TL Salz
1 TL Zucker
½ Würfel Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe
2 g Fenchelsamen
2 g Kümmel
2 g Schabzigerklee
2 g gestoßener Koriander
330g lauwarmes Wasser
65g Joghurt (ggf. laktosefrei) oder eine pflanzliche Joghurtalternative
1 EL glutenfreier Essig

1. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser (ca. 30 Grad) auflösen. Hefewasser, Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. In etwa 4 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu

eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und den Teig in 5 Stücke teilen. Jeden Teigling zu einem Fladen formen, gut bemehlen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Es passen 5 Fladen auf ein Backblech.
4. Die Fladen bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
5. Anschließend das Backblech in den kalten Backofen, auf mittlere Schiene einschieben. Die Temperatur auf 220 Grad (Umluft) oder 240 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen und die Laibchen insgesamt für etwa 35 – 40 Minuten im Ofen belassen, je nachdem wie knusprig die Laibchen werden sollen.

Tipp: Die Laibchen gelingen bei Umluft schöner!

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de