

Monkey Bread

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Eine tolle Brot-Idee mit Hingucker-Effekt! Die kleinen Bällchen überzeugen durch die tollen Aromen und der weichen Krume. Außen sind die Bällchen jedoch herrlich kross. Das Monkey Bread lässt sich rasch zubereiten und schmeckt unnachahmlich köstlich ☐

Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei. Fruktosearm und hefefrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Brot mit etwa 750g

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

2 TL (8g) Salz

1 Prise Zucker

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

330g lauwarmes Wasser

60g Joghurt (ggf. laktosefrei) oder eine pflanzliche Joghurtalternative

1 EL glutenfreier Essig

glutenfreies Mehl zum Formen

Außerdem:

1 EL Mohn

1 EL Sesam

2 EL glutenfreie Röstzwiebeln

1,5 TL rotes Pesto

1. Für den Teig Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen. Anmerkung: Das Wasser darf nicht über 37 Grad betragen. Hefewasser, Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. In etwa 4 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens.
3. Eine Kastenform (Länge etwa 25cm) mit Backpapier auslegen und einen Bräter bereitstellen.
4. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und mit bemehlten Händen locker zu einem runden Laib formen. Den Teig in ca. 30, etwa gleich große Teiglinge teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen, in Geschmackszutaten wälzen, dann in die Kastenform einschichten.
5. Die Kastenform in den Bräter stellen, dann mit dem Deckel verschließen. Den Bräter in den kalten Backofen (mittlere Schiene) einschieben und den Backofen auf 230 Grad (Umluft) oder 250 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen. Das Brot für insgesamt 80 Minuten mit Deckel im Backofen belassen.
6. Das fertige Monkey Bread mitsamt dem Backpapier aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup und Essig durch verdünnte Essig-Essenz ersetzen. Rotes Pesto durch herkömmliches Pesto ersetzen.

Hefefrei – Tipp: [HIER](#) geht's zur hefefreien Zubereitung.

Anmerkung: Die glutenfreien Röstzwiebeln bräunen stark beim Backvorgang. Auf Wunsch, die Röstzwiebel-Teigbällchen gerne weiter unten in die Kastenform einschichten.

Bild 1: Den Teig in Stücke teilen und die Geschmackszutaten bereitstellen.



Bild 2: Die geformten Teiglinge in die Kastenform einschichten.



Bild 3: Das Monkey Bread vor dem Backen.



Weitere Bilder: Das fertige Monkey Bread.



