

Röstzwiebel – Käse – Brot

Saftig – aromatisches Brot mit weicher Textur und knuspriger Kruste!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,
fruktosearm siehe Tipp, eifrei



Für den Vorteig:

150g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

185ml lauwarmes Wasser

20g frische Hefe

Für den Hauptteig:

250g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

50g Tapiokamehl

1,5 TL Xanthan

240ml Wasser

1 TL Salz

30g Butter oder Margarine (ggf. laktosefrei)

1/2 TL Zucker

100g geriebener Käse (ggf. laktosefrei)

100g glutenfreie Röstzwiebeln

1. Die Zutaten für den Vorteig verrühren und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Anschließend alle Zutaten für den Hauptteig unter den Vorteig rühren, den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben

und mit den Händen kräftig kneten. Den Teig oval formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Je nach Geschmack mit Röstzwiebeln bestreuen. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen. Eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

4. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Veganen Käseersatz anstatt herkömmlichen Käse verwenden. Pflanzenmargarine anstatt Butter verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Geröstete Schalotten anstatt Röstzwiebeln verwenden. Traubenzucker oder Reissirup anstatt 1/2 TL Zucker verwenden.

