Rustikales Wurzelbrot

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.
Im Nu und kinderleicht lässt sich herzhaft-geschmackvolles Brot zubereiten! Das Wurzelbrot überzeugt durch die köstlich krosse Krume und die weiche Krume. Ein sagenhaft delikates Brot zum Abendbrot, für Gäste, aber auch zum Mitnehmen als Pausenbrot! Wer Land-, Bauern- und Graubrot mit toller Kruste mag, wird dieses glutenfreie Brot lieben
Zum Rezept gibt`s hier eine Videoanleitung: https://youtu.be/zmcXg_O5WAM

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

Für ein Brot mit etwa 710g

1 Packung (400g) Backmischung „Mein liebstes Brot – RUSTIKAL“ von *Tanjas glutenfrei*
2 TL (8g) Salz
1 Prise Zucker
½ Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe
335g lauwarmes Wasser
65g Joghurt (ggf. laktosefrei) oder eine pflanzliche Joghurtalternative
1 EL glutenfreier Essig
glutenfreies Mehl zum Formen

1. 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 ofenfeste Backform mit Deckel (Bräter, Auflaufform, Ton-, Emaille- oder Glasform) mit Backpapier auslegen. Länge der Form mind. 30cm.
4. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und mit bemehlten Händen länglich formen, siehe Bild 1. **Tipp:** Umso mehr Falten und Risse der Brotteig hat, desto schöner sieht das fertige Brot später aus.
5. Den Teig in die Form geben und mit dem Deckel verschließen.
6. Die Backform 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 **50 Minuten** im Backofen belassen. Dann den Deckel abnehmen und das Brot für weitere **8-10 Minuten** bei gleicher Temperatur backen. So erhält das Brot eine tolle Kruste.
7. Das fertige Brot aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter, etwa 3 Stunden, auskühlen lassen.

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

Hefefrei – Tipp: HIER geht`s zur hefefreien Zubereitung.

Tipp zur Aufbewahrung: Das Brot bleibt über Tage hinweg weich und saftig. So kann das ausgekühlte Brot im Gefrierbeutel im **Kühlschrank** gelagert werden. Wer krosse Brotscheiben möchte, die Scheiben vor dem Verzehr kurz in den Toaster geben. Alternativ kann das Brot sehr gut **eingefroren** werden. Das komplett ausgekühlte Brot in Scheiben schneiden und einfrieren. Bei Bedarf die gefrorenen Scheiben direkt im Toaster aufbacken und die frischen Brotscheiben genießen.

Bild 1: Der geformte Teigling

Weitere Bilder: Das fertige Wurzelbrot

rezepte-glutenfrei.de