

Sandwichbrot / Weißbrot

Das Sandwichbrot für Genießer! Himmlisch soft und unwiderstehlich im Geschmack, herrlich große Scheiben und optisch einfach grandios!

Wer Mais nicht verträgt oder keine Fertigmehlmischungen zum Einsatz kommen sollen, kann bestens auf das [Weißbrot aus dem Bräter](#) zurückgreifen.

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



Für eine hohe Brot-Kastenform mit 25cm Länge ODER eine normale Kastenform mit 30cm Länge

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

300g lauwarmes Wasser (maximal 30 Grad)

325g Mehl Mix B von Schär*

1 TL (3g) Flohsamenschalenpulver (nicht zu viel verwenden!)

1 TL (5g) Salz

60g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

25g Speiseöl

Glutenfreies Mehl zum Formen

Speiseöl zum Bepinseln

1. Die Kastenform mit Öl auspinseln und den Boden der Kastenform zusätzlich mit Backpapier auslegen. Einen Backpapierabschnitt hierzu einfach zuschneiden und einlegen.

2. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. **ACHTUNG: Die Temperatur darf nicht zu heiß sein, sonst arbeitet die Hefe nicht mehr!**

Die optimale Wassertemperatur beträgt zwischen 28 und 30 Grad!

3. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen. Hefewasser, Joghurt und Öl zugeben und in etwa 3 – 4 Minuten einen glatten Teig herstellen. Hierzu am besten eine Küchenmaschine oder ein Handrührgerät verwenden. Den Teig in der Schüssel belassen und, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, bei Zimmertemperatur 20 Minuten ruhen lassen. Bitte kein Mehl zusätzlich zugeben, auch wenn der Teig vor der Ruhezeit weich und sehr klebrig ist!

4. Anschließend den Teig nochmals kurz kneten, z.B. mit einem Kochlöffel und **nicht mit den Händen**, damit entstandene Luftbläschen entweichen können. Eine Arbeitsfläche gut bemehlen, den Teig in vier Stücke teilen und mit **bemehlten Händen** die Teigstücke zu Kugeln formen. Es spielt übrigens keine Rolle, wenn noch Risse oder Falten in den Teigkugeln sind. In die Kastenform einschichten und mit Öl bepinseln. An einem warmen Ort, bei etwa 30 Grad, 45 Minuten aufgehen lassen. **Hierzu den Backofen für 10 Minuten auf 50 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen, dann den Backofen ausschalten und weitere 10 Minuten warten, bis sich eine Temperatur von etwa 30 Grad eingestellt hat. Die Temperatur von rund 30 Grad ist sehr mild und angenehm. Der Aufgehvorgang im lauwarmen Ofen ist die beste Möglichkeit, damit Hefeteig perfekt aufgeht, denn so ist er vor Zugluft geschützt und kann sich voll entfalten!** Wenn der Teig jedoch nach 30 – 35 Minuten bereits deutlich aufgegangen ist, siehe Bild Nr. 2, dann kann der Teigling gebacken werden.

5. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech auf den Backofenboden stellen. Das Sandwichbrot bei 220 Grad Umluft, auf mittlerer Schiene, 10 Minuten backen und gleich zu Beginn einen Dampfstoß durchführen, damit die Brotoberfläche schön goldbraun und glatt gelingt! Hierzu 150ml Wasser gleich zu Beginn in das Backblech auf den Backofenboden schütten. Die Backofentüre sofort verschließen wegen Wasserdampf! Anschließend die Temperatur auf 190 Grad Umluft reduzieren und das Brot weitere 35 – 38 Minuten backen.

6. Das fertige Brot sofort aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter **komplett**, mindestens 2 -3 Stunden auskühlen

lassen. Wird das Brot warm oder heiß angeschnitten, so ist der Anschnitt klebrig und die luftige Textur fällt in sich zusammen!

***Das Rezept ist auf die Mehlmischung Mix B von Schär abgestimmt! Wird eine andere glutenfreie Mehlmischung verwendet, so ist mit einem anderen Backergebnis zu rechnen, da der Flüssigkeitsbedarf mitunter nicht abgestimmt ist. Das Rezept enthält unbezahlte und unaufgeforderte Werbung für Schär.**

Milchfrei – Tipp: Naturjoghurt durch eine pflanzliche Alternative auf Mandel-, Soja- oder Cashewbasis tauschen.

Bild 1: Teig vor dem Aufgehen



Bild 2: Teig nach dem Aufgehen



Bild 3: Brot nach dem Backen



Bild 4: Sandwichbrot beim Auskühlen



Weitere Bilder: Fertiges Sandwichbrot



