

Sauerteigmischbrot ohne Hefe

Luftig – weiches Brot mit feinem Sauerteiggeschmack!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für eine Kastenform

250g Mehl-Mix hell, Hammermühle
250g Mehl-Mix rustikal, Hammermühle
70g Trockensauerteig, Hammermühle
550 ml Wasser mit Kohlensäure
1,5 P. Backpulver
1 Kartoffel, gekocht und durchgedrückt
2 EL Hirse
1,5 TL Salz
Brotgewürz nach Geschmack

1. Die Hirse 5 Minuten in ausreichend Wasser kochen, 10 Minuten quellen lassen. Wasser abgießen und die Hirse auskühlen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben. Alle restlichen Zutaten zugeben und gut verrühren. Es soll ein mittelfester Teig entstehen. Bei Bedarf mit etwas Mehl oder Wasser regulieren.
3. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen, mit etwa Wasser glatt streichen. Mit einem scharfen Messer den Teig einmal längs, einige Zentimeter tief einschneiden. Im

vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 1 $\frac{1}{4}$ Stunden backen. Zusätzlich eine feuerfeste Form mit Wasser in den Ofen stellen.

4. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.