

Stangenweißbrot

Das himmlische Stangenweißbrot, mit der unbeschreiblich luftig-weichen Textur, passt ideal zu jeder Gelegenheit! Egal ob süß oder herzhaft belegt, zum Frühstück oder Abendbrot, zu Gegrilltem oder Fondue – es ist immer ein köstlicher Begleiter!

Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung:
<https://youtu.be/GWfzsnUhn8M>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, optional milchfrei, eifrei, fruktosearm



Für ein Stangenweißbrot

220g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

40g Tapiokastärke ODER Kartoffelstärke

1 TL Flohsamenschalenpulver

1 TL Salz

15g Frischhefe ODER $\frac{1}{2}$ P. Trockenhefe

220ml lauwarmes Wasser

60g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

1 EL Speiseöl

Glutenfreies Mehl zum Formen

Speiseöl zum Bepinseln

Außerdem zum Bepinseln: 3 EL heißes Wasser, 1 TL Speisestärke

1. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen.

2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen. Hefewasser, Joghurt und Öl zum Mehlgemisch geben und alles einige Minuten zu einem glatten Teig kneten.

3. Glutenfreies Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen und den Teig darauf geben. Hände und Teig leicht bemehlen und den Teig kurz mit den Händen kneten. Den Teig zu einer Rolle von etwa 35cm formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig flach drücken, sodass der Teig etwa 1 – 2cm hoch ist. Teigling mit Öl bepinseln und mehrmals schräg einschneiden. An einem warmen Ort etwa 35 Minuten aufgehen lassen.

4. Den Teigling in den kalten Backofen auf mittlere Schiene einschieben. Den Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen und das Weißbrot 30 Minuten backen. Gleich zu Beginn eine kleine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

5. Damit das Weißbrot eine schöne Farbe erhält, 3 EL heißes Wasser und 1 TL Speisestärke verrühren und das Brot unmittelbar nach der Backzeit damit bepinseln. Das Brot weitere 5 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

6. Das fertige Stangenweißbrot aus dem Ofen nehmen und KOMPLETT auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Veganen Joghurtersatz auf Kokos-, Soja- oder Mandelbasis verwenden.



