

Tanjas Backmischungen

Ihr Lieben, wer auf Gluten verzichten muss oder möchte, muss nicht auf köstliche Backwaren verzichten! Wer die beliebten Mehl- und Backmischungen von Tanjas Backliebe weiterhin genießen möchte, schaut gerne [HIER](#), die Mischungen sind nun direkt bei mir im Shop erhältlich. Unter der Marke *Tanjas glutenfrei* könnt ihr einzigartig schmackhafte Backwaren und Spätzle zubereiten, welche handelsüblichen glutenhaltigen Produkten in nichts nachstehen.

Nachfolgend seht ihr das aktuelle Sortiment und ganz neu reiht sich die Backmischung BROTGEWÜRZ mit ein ☐ Aus der Backmischung BROTGEWÜRZ lässt sich rasch und unkompliziert herrliches Bauernbrot zubereiten. Es bleibt über Tage hinweg frisch und lecker und ist, wie alle Brote aus den Mischungen, ideal als Pausenbrot für Arbeit und Schule ☐ Details zur Backmischung BROTGEWÜRZ sind [HIER](#) ersichtlich.





Brötchen – beliebt bei Groß und Klein!

Egal ob zum Frühstück, für die Pause oder zum Abendbrot, ob süß oder herzhaft belegt – Brötchen sind einfach immer der Hit und dürfen nicht fehlen. Aus der Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN lassen sich köstliche Backwaren zubereiten und die fertigen Brötchen überzeugen durch die saftige und schmackhafte Textur. Frisch aus dem Ofen duften die goldgelben Brötchen unwiderstehlich und nach einer kurzen Auskühlzeit können sie genüsslich verspeist werden.

Fans von Laugenbackwaren aufgepasst! Nicht nur schmackhafte Brötchen lassen sich aus der besonderen Backmischung herstellen, auch leckeres Laugengebäck wie Brezen oder Stangen gelingen bestens und sorgt für einen absoluten Hochgenuss! Lauge bzw. Natron ist in der Mischung nicht enthalten und sollte separat besorgt werden.

[HIER](#) geht`s zur Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN. Rezepte



zur Mischung sind [HIER](#) notiert.

Kindheitserinnerungen werden wach: Das rustikale Brot für Genießer!

Allabendlich gab es bei uns zu Hause eine fränkische Brotzeit. Neben Wurst und Käse durfte natürlich Brot nicht fehlen. Saftige, rustikale Brote dienten als Basis dafür und, obwohl die Brote sehr gut schmeckten, schenkte ich ihnen als Kind wenig Aufmerksamkeit. Hätte ich damals gewusst, dass ich gut zwanzig Jahre auf herrliche Brote verzichten muss, so hätte ich sie während meiner Kindheits- und Jugendtage wohl intensiver genossen.



Die Ausarbeitung der Backmischung RUSTIKAL war für mich vom ersten Moment an eine absolute Herzensangelegenheit! Mit Freudentränen in den Augen und in Kindheitserinnerungen schwelgend habe ich das Brot aus der finalen Rezeptur probiert! Ich habe das traumhaft saftige und köstliche Brot wie kein anderes glutenfreies Brot vorher genossen! Nicht nur am Backtag ist es so saftig und wohlschmeckend, das Brot bleibt gut eine Woche wunderbar frisch und überzeugt durch die feuchte und aromatische Krume.

[HIER](#) geht`s zur Brotbackmischung RUSTIKAL. Rezepte zur Mischung sind [HIER](#) notiert.

Brotbackmischung DUNKEL: ballaststoffreich, saftig und unnachahmlich!

Wer ballaststoffreiches Brot mit vielen kernigen Zutaten bevorzugt, liegt bei dieser Brotbackmischung genau richtig. Natürlicher Kakao sorgt für die intensiv dunkle Färbung und Saaten wie Sonnenblumenkerne und Leinsamen verleihen dem Brot das besondere Aroma. Ebenso wie das rustikale Brot überzeugt



das dunkle Brot durch die schöne saftige Textur und bleibt auch ungetoastet gut eine Woche saftig und lecker. Auch bei dieser Brotbackmischung gilt: Einfacher lässt sich Brot nicht zubereiten!

[HIER](#) geht's zur Brotbackmischung DUNKEL. Rezepte zur Mischung sind [HIER](#) notiert.

Brotbackmischung SAATEN: Das mild-aromatische Landbrot mit wertvollen Saaten!

Kürbiskerne, Mohn und Sesam verfeinern das Brot herrlich und zum Vorschein kommt ein weiches, feinporiges Brot mit einer köstlichen Note, welches ideal für süßen und herzhaften Belag ist. Auch bei dieser Mischung entfällt die Aufgehzeit und Backwaren daraus gelingen prächtig. Die Zubereitung ist auch bei dieser Brotbackmischung einfach, fix und unkompliziert und so steht das Brot mit der aromatischen Note im Nu auf dem Tisch.



[HIER](#) geht's zur Brotbackmischung SAATEN. Rezepte zur Mischung sind [HIER](#) notiert.

Auch wer auf **HEFE** verzichten muss, kann alle Backmischungen verwenden. Die Brote, Brötchen und Pita & Wraps lassen sich problemlos und mit hervorragendem Ergebnis ohne Hefe zubereiten! Die hefefreien Rezepte sind nachfolgend verlinkt: [Pita & Wraps ohne Hefe](#), [rustikales Brot ohne Hefe](#), [dunkles Brot ohne Hefe](#), [Saatenbrot ohne Hefe](#), [Brötchen ohne Hefe](#)

Probiere die einzigartigen glutenfreien Mischungen gerne zu Hause aus und genieße die wunderbaren Backwaren und Gerichte daraus. Ich wünsche dir von Herzen großartige Genussmomente und hoffe, die Brote, Brötchen, Pita & Wraps und Spätzle sind eine Bereicherung für deinen glutenfreien Alltag.

Liebe Grüße

Tanja