Tanjas Brötchen ohne Hefe

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.
Die Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN von *Tanjas glutenfrei* macht`s möglich! Im Nu gelingen köstliche, weiche Brötchen ganz ohne Hefe oder Backpulver! Der in der Backmischung enthaltene Sauerteig entfaltet sein ganzes Können und lässt die hefefreien Brötchen schön aufgehen!

FREI VON: Gluten, Weizen, Mais, Hafer, Soja, Laktose, Milch, Hefe, fruktosearm siehe Tipp

Für 8 Brötchen

Zutaten:
250g (1 Packung) Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN von *Tanjas glutenfrei*
1,5 TL (6g) Salz
1 Prise Zucker
190g Wasser
1 EL (10g) Öl
1 EL (10g) glutenfreier Essig
etwas glutenfreies Mehl zum Formen

1. Backofen vorheizen: Ober- u. Unterhitze 250 Grad ODER Umluft 230 Grad. Hinweis: Die glutenfreien Brötchen werden schöner, wenn sie bei Umluft gebacken werden! Ein Backblech auf den Backofenboden stellen.
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und 4 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte weich,

aber dennoch gut knetbar sein. Bei Bedarf noch 10ml Wasser hinzufügen. Durch die weiche Teigtextur gehen die Brötchen besonders schön auf.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig leicht bemehlen, in 8 Stücke teilen und mit bemehlten Händen ovale Teiglinge formen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem scharfen Messer mittig entlang einschneiden. Die Teiglinge mit Wasser bepinseln.
4. Das Backblech sofort auf mittlere Schiene in den Ofen einschieben und sogleich etwa 75ml Wasser in das Backblech auf den Backofenboden gießen. Achtung! Backofentüre SOFORT schließen, es entwickelt sich rasch ein Dampfstoß! Brötchen 10 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) ODER 180 Grad (Umluft) reduzieren und weitere 22 – 25 Minuten backen, bis die Brötchen schön goldbraun sind. Werden die Brötchen während der Backzeit zu dunkel, mit Backpapier abdecken. Brötchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!

Tipp bei Fruktoseintoleranz: Zucker durch Reissirup ersetzen. Essig durch verdünnte Essig-Essenz tauschen.