

# Tanjas Brot DUNKEL hefefrei

*Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.*

Wer zusätzlich auf Hefe verzichten muss, muss nicht auf köstliches Brot verzichten! Mit der Brotbackmischung „Mein liebstes Brot – DUNKEL“ wird die gluten- und hefefreie Ernährung zum Kinderspiel! Auch über Tage hinweg bleibt das aromatische Brot saftig, weich und geschmackvoll!

Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei, hefefrei. Fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Brot mit etwa 610g

400g [Backmischung „Mein liebstes Brot – DUNKEL“](#) von Tanjas  
glutenfrei

2 TL Salz

1 Prise Zucker

1 P. Backpulver (Von BioVegan ist maisfreies Backpulver erhältlich.)

300g Wasser

1 EL glutenfreier Essig

glutenfreies Mehl zum Formen

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

2. Eine ofenfeste Form mit Deckel (z. B. Bräter, Auflaufform, Ton-, Emaille- oder Glastopf) mit Backpapier auslegen. Größe der Form: mind. 10cm Höhe und mind. 20cm Durchmesser. Kleiner

sollte die Form nicht sein, weil das Brot sonst nicht richtig aufgehen kann.

3. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen locker zu einem runden Laib formen. Umso mehr Falten und Risse der Teig hat, desto schöner wird das fertige Brot! Den Teig in die Form einlegen und mit dem Deckel verschließen.

4. Die Form in den **kalten** Backofen einschieben und den Backofen auf 230 Grad Umluft einstellen. Alternativ: 250 Grad Ober- und Unterhitze. **Tipp: Das Brot wird schöner, wenn es bei Umluft gebacken wird!** Das Brot für 75 Minuten im Ofen belassen. Anschließend den Deckel abnehmen und das Brot weitere 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

5. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett, mindestens 3 Stunden, auskühlen lassen. Das ausgekühlte Brot anschneiden und genießen!

**Fruktosearm – Tipp:** Zucker durch Reissirup und Essig durch verdünnte Essig-Essenz ersetzen.

**Tipp zur Aufbewahrung:** Das Brot bleibt über Tage hinweg weich und saftig. So kann das ausgekühlte Brot im Gefrierbeutel im Kühlschrank gelagert werden. Wer krosse Brotscheiben möchte, die Scheiben vor dem Verzehr kurz in den Toaster geben. Alternativ kann das Brot sehr gut eingefroren werden. Das komplett ausgekühlte Brot in Scheiben schneiden und einfrieren. Bei Bedarf die gefrorenen Scheiben direkt im Toaster aufbacken und die frischen Brotscheiben genießen.

