

Tanjas Genießer-Mischbrot

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Die Brote aus den *Tanjas glutenfrei* Backmischungen sind nicht nur pur ein Genuss, auch kombiniert sind sie das absolute Geschmackserlebnis!

Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei. Hefefrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Brot mit etwa 1kg

1 Packung (250g) [Backmischung „Meine liebste Mischung – BRÖTCHEN & BREZEN“](#) von *Tanjas glutenfrei*

1 Packung (400g) [Backmischung „Meine liebste Mischung – DUNKEL“](#) von *Tanjas glutenfrei*

3,5 TL Salz

1 Prise Zucker

1 Würfel Frischhefe ODER 2 P. Trockenhefe

490g lauwarmes Wasser (etwa 30 Grad)

1 EL Speiseöl

2 EL glutenfreier Essig

glutenfreies Mehl zum Formen

1. Backmischungen, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Öl und Essig zum Mehlgemisch geben. Alles etwa 4 Minuten

zu einem glatten Teig kneten.

3. Eine große ofenfeste Form mit Deckel, zum Beispiel Auflaufform, Bräter, gusseiserner Topf, mit Backpapier auslegen. Die Innenhöhe der Form sollte mindestens 10cm sein und die Form etwa 30 x 20cm.

4. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen locker zu einem ovalen 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.

5. 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 80 Minuten im Ofen belassen. Anschließend den Deckel abnehmen und das Brot weitere 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

6. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett, mindestens 4 Stunden, auskühlen lassen. Das ausgekühlte Brot anschneiden und genießen!

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup und Essig durch verdünnte Essig-Essenz tauschen. Saaten wie Leinsamen und Sonnenblumenkerne sind bei Fruktoseintoleranz nicht immer verträglich. Die Verzehrmenge bitte der individuellen Toleranzgrenze anpassen.

Hefefrei – Tipp: Hefe und Zucker weglassen. 1,5 Päckchen Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss hierbei nicht lauwarm sein.

Tipp zur Aufbewahrung: Am Backtag das Brot komplett auskühlen lassen, über Nacht lediglich in ein sauberes Geschirrtuch wickeln und am nächsten Tag herrlich weiche Brotscheiben mit krosser Kruste genießen! An den Folgetagen sollte das Brot im Gefrierbeutel im Kühlschrank gelagert werden. Das Brot bleibt dann über Tage hinweg weich und saftig. 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.



