

# Tanjas Haferbrot

So saftig und unnahmlich köstlich zugleich! Das Brot aus der Backmischung **HAFERBROT** von *Tanjas glutenfrei* überzeugt durch die kinderleichte Zubereitung und dem himmlischen, mischbrotähnlichen Geschmack! Das Haferbrot ist ein Genuss auf ganzer Linie und zudem ideal als Pausenbrot zum Mitnehmen für Arbeit und Schule!

**glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei und hefefrei** siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Brot mit etwa 700g

1 Packung (400g) [Backmischung HAFERBROT von Tanjas glutenfrei](#)  
2 TL (8g) Salz  
1 Prise Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Würfel (21g) Frischhefe oder 1 P. (7g) Trockenhefe  
350ml lauwarmes Wasser  
65g Naturjoghurt oder eine pflanzliche Alternative  
1 EL (10g) glutenfreier Essig  
glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche, z.B. helles Reismehl

1. Mehl, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.  
Achtung: Das Wasser darf nicht über 37 Grad betragen.  
Hefewasser, Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. In etwa 4

Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens.

3. Eine ofenfeste Backform mit Deckel (Bräter, Auflaufform, Ton-, Emaille- oder Glasform) mit Backpapier auslegen. Größe mind.: 10cm Höhe und 20cm Durchmesser.

4. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und mit bemehlten Händen locker zu einem Laib formen. Tipp: Umso mehr Falten und Risse der Brotteig hat, desto schöner sieht das fertige Brot später aus.

5. Den Teig in die Form geben und mit dem Deckel verschließen.

6. Die Backform in den kalten Backofen einschieben und den Backofen auf 230 Grad (Umluft) oder 250 Grad (Ober- und Unterhitze) einstellen. Das Brot für insgesamt 75 Minuten im Backofen belassen. Dann den Deckel abnehmen und das Brot für weitere 8 – 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. So erhält das Brot eine tolle Kruste.

7. Das fertige Brot aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter, etwa 3 Stunden, auskühlen lassen.

**Hefefrei – Tipp:** Hefe weglassen. Ein Päckchen Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss nicht lauwarm sein.

**Milchfrei – Tipp:** Joghurt durch eine pflanzliche Alternative austauschen, z.B. Joghurtersatz auf Mandel- oder Sojabasis.

**Alle Produkte von *Tanjas glutenfrei* sind [HIER](#) ersichtlich.**



*rezepte-glutenfrei.de*

