

Tanjas Mein liebstes Brot – SAATEN

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei

Die gelingsichere Backmischung für köstlich helles Brot mit Saaten. Das Brot überzeugt durch die weiche Textur und feinporige Krume, aber auch durch die tolle Kruste. Zudem beinhaltet die Backmischung gesunde, ballaststoffreiche und aromatische Saaten wie Kürbiskerne, Mohn und Sesam. So entsteht ein köstliches Brot mit heller Krume und schmackhaften Saaten! Ein Gaumenschmaus zum Frühstück, Abendbrot und auch zum Mitnehmen für Arbeit und Schule!

Die Backmischung „Mein liebstes Brot – SAATEN“ ist [HIER](#) erhältlich.

Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, eifrei, laktosefrei. MilCHFREI und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende.



Für ein Brot mit etwa 640g

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

2 TL (8g) Salz

1 Prise Zucker

260g Wasser, lauwarm

$\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe

75g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

1 EL glutenfreier Essig

1. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.
Anmerkung: 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 der Form mind. 10cm Höhe und 20cm Durchmesser.
4. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und mit bemehlten Händen locker zu einem runden 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** (mittlere Schiene) 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.

Tipp zum Verzehr am nächsten Tag: Das Brot komplett auskühlen lassen. Dann den nicht angeschnittenen Brotlaib über Nacht in ein Geschirrtuch einwickeln und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. So ist die Kruste auch am nächsten Tag besonders schmackhaft und die Krume wunderbar elastisch und weich.

Milchfrei – Tipp: Joghurt durch eine pflanzliche Alternative auf Mandel-, Cashew- oder Sojabasis tauschen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup oder Getreidezucker ersetzen. Verdünnte Essigessenz anstatt herkömmlichen Essig einsetzen.

