

Tanjas Ofenstockbrot

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

So formschön und köstlich: Stockbrot im Mini-Format! Rasch zubereitet, herrlich knusprig und mit luftig-weicher Textur!

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



Für 10 Stück

250g (1 Packung) [Backmischung BRÖTCHEN & BREZEN](#) von *Tanjas glutenfrei**

1,5 TL (6g) Salz

1 Prise Zucker

190ml lauwarmes Wasser

$\frac{1}{2}$ Würfel (20g) Frischhefe oder 1 P. (7g) Trockenhefe

1 EL (10g) Öl

1 EL (10g) glutenfreien Essig

glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche

10 Holzspieße mit 30cm Länge

etwas Öl für die Holzspieße

1. Die Holzspieße für mindestens 15 Minuten in Wasser einlegen. Anschließend abtrocknen und dann jeweils die oberen zwei Drittel der Spieße leicht mit Öl benetzen.

2. Backofen vorheizen: Ober- u. Unterhitze 240 Grad ODER Umluft 220 Grad. Hinweis: Das Ofenstockbrot wird schöner, wenn

es bei Umluft gebacken wird! Ein Backblech auf den Backofenboden stellen.

3. Mehl, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

4. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.

5. Hefewasser, Essig und Öl zum Mehl geben und 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

6. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig leicht bemehlen und in 10 gleichmäßige Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem Strang von etwa 30cm Länge formen. Zum Formen stets nur wenig glutenfreies Mehl verwenden, so wird die Teigoberfläche schön glatt. Die Teigstränge wirken sehr dünn! Beim Backen gehen die Teiglinge jedoch sehr schön auf! Die Teigstränge nun durch drehen der Holzspieße um die Spieße wickeln, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teiglinge mit Wasser bepinseln.

7. Das Backblech sofort auf mittlere Schiene in den Ofen einschieben und sogleich etwa 75ml Wasser in das Backblech auf den Backofenboden gießen. Achtung! Backofentüre S0FORT schließen, es entwickelt sich rasch ein Dampfstoß! Ofenstockbrot 5 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) ODER 180 Grad (Umluft) reduzieren und weitere 18 – 20 Minuten backen, bis das Ofenstockbrot schön goldbraun ist. Werden die Holzspieße während der Backzeit zu dunkel, mit Backpapier abdecken.

*Wird eine andere glutenfreie Mehlmischung verwendet, so verändert sich der Flüssigkeitsbedarf und es sollte eine Aufgehzeit nach dem umwickeln der Holzspieße berücksichtigt werden. Backtemperatur und Backzeit können zudem variieren. Das Rezept ist speziell auf die Backmischung für Brötchen & Brezen ausgelegt.

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

Hefefrei – Tipp: Die Backmischung enthält hochwertigen Sauerteig der bereits für die nötige Triebkraft sorgt! Die Hefe kann auf Wunsch weggelassen werden.



