

Tanjas rustikales Brot hefefrei

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Wer auf Hefe verzichten muss, kann nun köstliches Brot genießen! Das Brot aus der Backmischung „Mein liebstes Brot – RUSTIKAL“ von *Tanjas glutenfrei* lässt sich hervorragend ohne Hefe zubereiten! So wird die gluten- und hefefrei Ernährung zum Kinderspiel! Auch über Tage hinweg bleibt das hefefreie Brot weich und geschmackvoll!

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



Für ein Brot mit etwa 710g

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

1,5 – 2 TL Salz

1 Prise Zucker

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

335g Wasser

65g Joghurt (ggf. laktosefrei) oder eine pflanzliche Joghurtalternative

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, zum Beispiel Auflaufform, Bräter, gusseiserner Topf, mit Backpapier auslegen. Die Innenhöhe der Form sollte mindestens 10cm sein und der Durchmesser etwa 20cm.

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.

