

Tanjas rustikales Brot

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

So kinderleicht war Brotbacken noch nie! Ohne großen Arbeitsaufwand und ohne Aufgezeit lässt sich im Nu ein formschönes, köstliches Brot zubereiten! Auch über Tage hinweg bleibt das Brot lecker saftig und ist somit ideal als Pausenbrot für Arbeit und Schule! Wer Land-, Bauern- und Graubrot mag, wird dieses glutenfreie Brot lieben ☐

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



Für ein Brot mit etwa 710g

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

2 TL (8g) Salz

1 Prise Zucker

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

335g lauwarmes Wasser

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

1 EL glutenfreier Essig

glutenfreies Mehl zum Formen

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 Lai 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.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup und Essig durch verdünnte Essig-Essenz ersetzen.

Hefefrei – Tipp: [HIER](#) geht's zur hefefreien Zubereitung.

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.



rezepte-glutenfrei.de