

Tanjas Saatenbrot hefefrei

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Wer auf Hefe verzichten muss, muss nicht auf köstliches Brot verzichten! Das Brot aus der Backmischung „Mein liebstes Brot – SAATEN“ bringt ein grandioses Backergebnis zum Vorschein! Die herrlich weiche Krume, verfeinert mit aromatischen Kürbiskernen, Mohn und Sesam lässt keine Wünsche offen! Fix und easy in der Zubereitung – absolut köstlich im Geschmack, ganz ohne Hefe! Auch über Tage hinweg bleibt das hefefreie Brot weich und geschmackvoll ☐

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

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



Für ein Brot mit etwa 640g

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

2 TL Salz

1 P. Backpulver (von z.B. BioVegan ist maisfreies Backpulver erhältlich)

260g Wasser

75g Joghurt (ggf. laktosefrei)

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 8 – 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.

Milchfrei – Tipp: Eine pflanzliche Joghurtalternative, z.B. auf Cashew-, Soja- oder Mandelbasis verwenden.

Tipp zur Aufbewahrung: Das Brot bleibt über Tage hinweg weich und lecker. So kann das ausgekühlte Brot im Gefrierbeutel oder einer Kunststoffbox 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.

