

Tanjas Tigerbrot

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Tigerbrot – das wohl würzigste Brot auf meiner Website! Ein herrliches Geschmackserlebnis: Weicher Brotteig mit Saaten verfeinert und einer pikant-würzigen Pfefferpaste veredelt! Probiere diese Kreation gerne zuhause aus, Du wirst begeistert sein! Die Zubereitung ist zudem kinderleicht um in Nu steht

das außergewöhnlich schmackhafte Brot zum Verzehr bereit



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



Für ein Brot mit etwa 640g

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

1,5 TL Salz

1 Prise Zucker

260g Wasser, lauwarm

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

75g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

1 EL glutenfreier Essig

Glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche

Außerdem: etwa 1 EL [Black Sea Tiger Paste](#) von z.B. Backstars

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

2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und

mit Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. Alles etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

3. 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.

4. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen locker zu einem runden Laib formen. Den Teig in die Form einlegen und mit der Black Sea Tiger Paste bpinseln. Dann die Form mit dem Deckel verschließen.

5. 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 80 Minuten im Ofen belassen. Anschließend den Deckel abnehmen und das Brot weitere 4 – 5 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

6. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett, mindestens 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. So ist die Kruste auch am nächsten Tag besonders schmackhaft und die Krume wunderbar elastisch und feucht.

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

Hefefrei – Tipp: Die hefefreie Zubereitung vom Brotteig ist [HIER](#) notiert.

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

