

Tanjas Weißbrot

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Wer unkompliziert köstliches glutenfreies Weißbrot genießen möchte, liegt bei diesem Rezept genau richtig! Rasch zubereitet, mit herrlich softer Krume und köstlicher Kruste! Das Brot bleibt über Tage hinweg saftig und lecker und muss nicht zwingend aufgebacken werden.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei, fruktosearm und hefefrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Brot mit etwa 800g

500g (2 Packungen) [Backmischung PITA & WRAPS von Tanjas glutenfrei](#)

3 TL Salz

1 Prise Zucker

1 Würfel Frischhefe ODER 2 P. Trockenhefe

400g lauwarmes Wasser (etwa 28 – 30 Grad)

1 EL glutenfreier Essig

1 EL Speiseöl

glutenfreies Mehl zum Formen

1. Alle Zutaten für den Teig 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. Der Teig muss nicht mehr geknetet werden, lediglich rasch zu einer Kugel 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.

Hefefrei – Tipp: Hefe weglassen. 1,5 P. Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss nicht lauwarm sein. Den Backofen vorheizen und den Teigling im geschlossenen Topf bei 230 Grad Umluft für 60 Minuten backen. Anschließend ohne Deckel weitere 8 – 10 Minuten.

Tipp zum Schneiden: Das frisch gebackene Brot auskühlen lassen, dann in ein sauberes Geschirrtuch einschlagen und bis zum nächsten Tag bei Zimmertemperatur lagern. Am nächsten Tag lässt sich das Brot bestens in Scheiben schneiden.

Tipp zur Aufbewahrung: Das Weißbrot 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.



