

# Videoanleitung Schwarzbrot

*Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas Backliebe und FoodOase.*

Mit den Brotbackmischungen von Tanjas Backliebe wird Brotbacken zum Kinderspiel! Ohne großen Aufwand und ohne Aufgezeit lässt sich das himmlische Schwarzbrot herstellen. Das dunkle Brot überzeugt durch die herrlich feuchte Krume und die tolle Kruste. Es bleibt über Tage hinweg frisch und lecker und dient optimal als Pausenbrot.

Gesunde Zutaten wie Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Flohsamenschalenpulver sorgen für die ballaststoffreiche Komponente und Sauerteig für den unnachahmlich köstlichen Geschmack. Die Backwaren aus den Tanjas Backliebe Backmischung sind so allergenarm wie nur möglich ausgearbeitet. So ist das Schwarzbrot nicht nur glutenfrei, sondern auch frei von glutenfreier Weizenstärke, glutenfreien Hafer, Soja, Mais, Lupine, Milch und Ei. Wer zudem auf Hefe achten muss, kein Problem, hier geht`s zum Rezept für Schwarzbrot ohne Hefe.

Hier geht`s zum Video: <https://youtu.be/HhbXy3MV3aY>

Das Rezept ist **HIER** notiert.

Viel Spaß bei der Zubereitung und gutes Gelingen! ☐



## GLUTENFREIES SCHWARZBROT