Zwiebel-Haferbrot

Das Brot aus der Backmischung HAFERBROT von Tanjas glutenfrei überzeugt durch die kinderleichte Zubereitung und dem mischbrot-ähnlichen Geschmack! Verfeinert mit glutenfreien Röstzwiebeln erhält das Brot eine unnachahmlich würzige Note und schmeckt pur, belegt als Pausenbrot oder zu Gegrilltem köstlich!

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

Für ein Brot mit etwa 720g

1 Packung (400g) Backmischung HAFERBROT von Tanjas glutenfrei
2 TL (8g) Salz
1 Prise Zucker
½ Würfel (21g) Frischhefe oder 1 P. (7g) Trockenhefe
350ml lauwarmes Wasser
65g Naturjoghurt oder eine pflanzliche Alternative
1 EL (10g) glutenfreier Essig
4 EL glutenfreie Röstzwiebeln*
glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche, z.B. helles Reismehl

1. Mehl, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen. Achtung: 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. Anschließend die Röstzwiebeln unterkneten.
3. Eine ofenfeste Backform mit Deckel (Bräter, Auflaufform, Ton-, Emaille- oder Glasform) mit Backpapier auslegen. Größe mind.: 10cm Höhe und 20cm Durchmesser.
4. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und mit bemehlten Händen locker zu einem Laib 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 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.

*Wer keine glutenfreien Röstzwiebeln zuhause hat, kann gerne eine mittelgroße Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in etwas Speiseöl goldbraun braten. Anschließend nach Rezept verwenden.

Hefefrei – Tipp: Hefe weglassen. Ein Päckchen Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss nicht lauwarm sein.

Milchfrei – Tipp: Joghurt durch eine pflanzliche Alternative austauschen, z.B. Joghurtersatz auf Mandel- oder Sojabasis.

Alle Produkte von Tanjas glutenfrei sind HIER ersichtlich.

rezepte-glutenfrei.de