

Glutenfreies Brot

Nach einem abgewandelten Rezept von Jessica Reiniger

Zutaten 200 g warmes Wasser, 15 g frische Hefe, 30 g Ahornsirup 450 g mySmartmehl Brot

Var. B (ohne Mais), 50 g Maismehl 200 g Sprudel Waser mit viel Kohlensäure 12 g Salz, 10 g weißen Balsamicoessig

Zubereitung im Thermomix: Das Wasser, Hefe und den Ahornsirup in den Mixtopf geben und 3 Min / 37° Grad / Stufe 1 einstellen. Die restlichen Zutaten dazugeben und 5 Min / auf Teigstufe kneten.

Den Teig habe ich dann für gut 1 Std in die große Glasnixe gefüllt.

Zubereitung in der Kenwood CCG: Als erstes den Knethaken einstellen. Dann das Wasser, Hefe und den Ahornsirup in den Topf geben und 3 Min / 37° Grad / Stufe 1 einstellen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und erst auf „min“ miteinander vermengen, evtl nochmals kurz alles runter schieben und dann 5 Min auf Stufe 1 kneten. Jetzt bei beiden gleich: Als erste den Backofen auf 250 Grad „Umluft“ vorheizen.

Den Teig auf die leicht bemehlte Backmatte geben und mehrfach falten und dann zu einem schönen Brotlaib formen und in den ebenfalls leicht bemehlten großen Ofenmeister legen. Von oben noch etwas mit Mehl bestäuben und einschneiden. Wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat, den Ofenmeister aufs untere Rost stellen, Temperatur auf 240°C runter drehen und für 40 Min im geschlossenen Ofenmeister backen. Danach die Temperatur auf 220 °C runterdrehen und 30 Minuten weiter backen. Jetzt den Deckel abnehmen, Ofentür paar Sekunden offen halten. Ofentür schließen, Temperatur auf 200 C einstellen und 15 Minuten weiter backen. Wenn das Brot durch gebacken ist (bitte Klopfest machen) das Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Küchengitter abkühlen lassen. Ganz wichtig !!! : Bitte erst anschneiden wenn vollständig abgekühlt ist Das Mehl welches ich verwendet habe, nennt sich Smartmehl und ihr könnt dieses und weitere Smartmehle hier beziehen: kaufladen.smart-glutenfree.de