

Romeos Smartbrot glutenfrei & „getunt“!

Für den kleinen Zaubermeister LILY

Zutaten:

- 500g Buttermilch (kann mit Wasser getauscht werden)
- 20g frische Hefe
- 10g Zuckerrübensirup
- 450g glutenfreies Mehl (Schärmix für Brot, Rewe free, Hammermühle rustikal)
- 50g Kastanienmehl (oder Buchweizenmehl, Teffmehl, Mandelmehl)
- 10g Dunkler Balsamico-Essig
- 12g Salz
- 80g Saatenmischung aus AGRILUNA-Kürbiskernen und AGRILUNA Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen

Zubereitung:

Buttermilch, Hefe und Sirup bei 37°C/ 2 Min./Stufe2 vermengen.

Restliche Zutaten dazu und 3 Min. /Knetstufe verrühren.

Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und abgedeckt, 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teigling falten und in den gefetteten und bemehlten kleinen Zaubermeister LILY geben. Den Laib mit Wasser bestreichen und die Saaten großzügig darüber streuen.

Den Zaubermeister auf einen Rost stellen und bei 240°C auf unterster Schiene, 45 Min. backen.

Anschließend Deckel entfernen und nochmal 3-5 Minuten nachbräunen lassen (Sichtkontakt).

Nun das Brot aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen.



Rezept wurde gefunden bei www.koch-mit-pamperedchef.de/inspiration/glutenfrei-romeo