

# **Tina's glutenfreies Maronenbrot mit Saaten-Topping**

## **Zutaten:**

- 100ml Buttermilch
- 400ml Wasser
- ½ Würfel frische Hefe
- 260g Maronen (gekocht, geröstet im Frischebeutel)
- 2EL Flohsamenschalen
- 250g glutenfreies Mehl für helle Brote (Schär, Hammermühle)
- 20g Reismehl
- 30g **AGRILUNA**-Leinmehl / oder **AGRILUNA**- Hanfmehl
- 100g Kastanienmehl
- 2TL Salz
- 1EL Balsamico-Essig
- ½ TL Zucker/ oder Honig

**AGRILUNA**-Mohnsamen, **AGRILUNA**-Kürbiskerne, Walnüsse und Sonnenblumenkerne zum Bestreuen.

## **Zubereitung mit Thermomix:**

1. Maronen mit 70 ml Wasser 20 Sek./Stufe 9 pürieren. Umfüllen.
2. 100ml Wasser mit 2EL Flohsamen in einer Schüssel verrühren und kurz quellen lassen.
3. Buttermilch, restliches Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2Min/37°C/Stufe2 erwärmen.
4. Glutenfreies Mehl, Reismehl, Leinmehl, Kastanienmehl, Salz, Essig, gequollene Flohsamenschalen und Maronen- Püree dazu geben und alles 3 Min./Knetstufe kneten.
5. Walnüsse auf den Boden des gefetteten u. bemehlten **Zaubermeister LILY** streuen, Teig hineingeben und mit nassen Händen glattstreichen.
6. Saaten über den Teigling streuen und mit einem scharfen Messer einschneiden.
7. 60 Min. abgedeckt ruhen lassen.

## Tina Marz

Selbstständige Pampered Chef®Beraterin

---

8. Backofen auf 250°C vorheizen und ein Backblech auf den Ofenboden stellen.
9. Nach der Ruhezeit, kommt der **Zaubermeister** OHNE Deckel, auf die unterste Schiene des Backofens.
10. Ein Glas Wasser, schnell auf das erhitzte Backblech schütten und sofort die Ofentür schließen (=Schwaden!)
11. Nach 10 Min. die Ofentür öffnen, damit der Dampf entweichen kann und die Temperatur auf 180 °C reduzieren.
12. Brot 40 Minuten backen.
13. Der fertige Laib wird aus der Form gestürzt und kühlt auf dem Kuchengitter vollständig ab.

### **Zubereitung OHNE Thermomix:**

1. Maronen mit 70 ml Wasser in einem Mixer pürieren.
2. 100ml Wasser mit 2EL Flohsamenschalen in einer Schüssel verrühren und kurz quellen lassen.
3. Buttermilch, restliches Wasser, Hefe und Zucker in einem Topf leicht erwärmen.
4. Glutenfreies Mehl, Reismehl, Leinmehl, Kastanienmehl, Salz in eine Rührschüssel geben.
5. Eine Mulde bilden und das lauwarmer Hefe-Wasser-Buttermilch-Gemisch hineingießen. Mit etwas Mehl bestäuben und 15 Min. abgedeckt ruhen lassen.
6. Anschließend Essig, gequollene Flohsamenschalen und Maronen- Püree hinzufügen und alles 3Min. langsam und 3 Minuten schnell verkneten.

**Ab dann genauso verfahren, wie in Punkt 5 oben!**