

## Glutenfreies Baguette mit Glutanomehl im Baguette-Backblech

500 g Glutanomehl Mix it (Universalmehl)  
3 EL Olivenöl  
1 Paket Trockenhefe (Dr. Oetker)  
1 gest. TL Salz  
300 ml lauwarmes Wasser oder 280 g lauwarmes Wasser



- Den Backofen auf 50 Grad vorheizen
- Alle Zutaten mit dem Knethaken auf mittlerer Stufe 8 Minuten lang kneten
- Das Baguetteblech einfetten und mit Paniermehl austreuen (Teig bleibt ansonsten kleben) oder mit Backpapier, in 3 Teile geschnitten, auslegen
- Frischhaltefolie 2 x 60 cm mit Öl großzügig einfetten
- Eine Schale mit 3 EL Öl, zum Brot bepinseln, bereitstellen
- Den gekneteten Teig in 3 gleiche Stücke teilen
- Teigling mit der Hand noch einmal kneten und eine gleichmäßige Rolle von ca. 30 cm formen
- Die Teigrolle in das Baguetteblech legen und sofort mit Öl bepinseln (ansonsten bildet sich eine rissige Haut) *Bild 1*
- Diesen Vorgang mit den anderen Teigteilen wiederholen
- Die eingeeölte Frischhaltefolie über die Baguettestangen so legen, dass der Teig vollständig bedeckt und die Folie direkt am Teig anliegt (dadurch wird das Austrocknen verhindert)
- Das Baguetteblech in einen sauberen Müllbeutel stecken (hat keinen direkten Kontakt mit der Brot) und gut verschließen
- Das „eingepackte“ Baguetteblech in den vorgeheizten Backofen – mittlere Schiene- stellen
- Die Baguettestangen 45 Minuten aufgehen lassen
- Die Baguettestangen aus dem Backofen nehmen, mit einem Geschirrtuch abdecken und den Backofen auf 225 Grad vorheizen
- Nach 15 Minuten die Baguettes auspacken und dünn mit Mehl bestäuben
- Mit einem, in Wasser getauchten, Messer (scharf) die Baguettes mit 3-5 schrägen Schnitten, einschneiden
- Die Baguettes in den Backofen schieben und sofort eine ½ Tasse Wasser auf den Boden den Backofen schütten. Backofen sofort verschließen! (wichtig für das Aufgehen)
- Die Baguettes 20 Minuten backen lassen, dann, damit die untere Seite auch gebräunt wird, die Baguettes wenden (*Bild 2*) und
- 10 Minuten weiter backen lassen
- Baguettes aus dem Backofen holen und auf einem Küchengitter abkühlen lassen

**Tipp:** Wer möchte, bemehlt die Baguettes nach dem Aufgehen nicht, sondern bepinselt die Oberseite mit Öl. Sofort nach dem Backen erhalten die Baguettes dann einen „Lackanstrich“ aus aufgekochten Kartoffelmehl (1EL Kartoffelmehl mit 1 Tasse Wasser kalt anrühren und dann aufkochen lassen) die Baguettes

glänzen dann schön. Die Baguettes sollten schön gebräunt werden. Mein Backofen erzielt die beste Bräunung bei 225 Grad.

**Lagerung:** Die Baguettes bleiben in einem 10 L Gefrierbeutel über mehrere Tage schön weich.

**Einfrieren:** Die Brote können gut eingefroren werden. Für den sofortigen Verzehr das gefrorene Baguette in den kalten Backofen geben und bei 200 Grad Umluft 10 Minuten aufbacken. Für den späteren Verzehr das aufgetaute Baguette für ca. 5 Minuten, im vorgeheizten Backofen, bei Unter- und Oberhitze bei 200 Grad, aufbacken.

Grundsätzliche ist Umluft, da das Backgut austrocknet, für glutenfreie Backwaren nicht geeignet.

**Tipp:** Aus (alten) Baguettes lässt sich wunderbar Paniermehl reiben.

**Anmerkung:** Dieses Rezept gelingt nur mit *Glutanomehl Mix it Universalmehl* und der Benutzung eines Baguette- Backblechs. Bei der Nutzung anderer glutenfreier Mehle muss jeweils die Wassermenge angepasst werden. Ohne das Backblech verläuft der Teig. Bitte ganz genau auf die Mengenangaben achten, ganz besonders bei dem Wasser.



Viel Spaß beim Nachbacken und beim glutenfreien Genießen

Ihre/Eure Ulrike Brusch

[www.ulrike-brusch.de](http://www.ulrike-brusch.de)