

Weißbrot glutenfrei

außen knusprig und innen schön weich

Teig

500 g Glutanomehl Mix it Universalmehl

3 EL Öl

1 Paket Trockenhefe (Dr. Oetker)

1 gest. TL Salz

300 ml lauwarmes Wasser oder 280 g lauwarmes Wasser

Frischhaltefolie (mit Öl einpinseln)



- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken 8 Minuten bei mittlerer Stufe kneten
- Den Backofen auf 50 Grad vorheizen
- Den Teig der Schüssel entnehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig mit den Händen durchkneten. Das ist wichtig, ansonsten bilden sich Löcher in dem Brot.
- Den Teig in eine gut gefettete 30 cm Backform füllen und gleichmäßig verteilen
- Den Teig mit der eingeölte Frischhaltefolie abdecken
- Über die Folie ein Geschirrtuch legen
- Den Backofen ausstellen und die Backform in den Backofen stellen
- Den Teig 30 Minuten im Backofen aufgehen lassen
- Die Teigschüssel aus dem Backofen nehmen und abgedeckt beiseite stellen.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und sobald die 200 Grad erreicht sind die Folie von dem Brot nehmen
- mit einem, in Wasser getauchten, Messer (scharf) das Brot mit 5 schrägen Schnitten, einschneiden
- Das Brot in den Backofen schieben und sofort eine ½ Tasse Wasser auf den Boden den Backofen schütten. Backofen sofort verschließen! (wichtig für das Aufgehen)
- Das Brot 30 Minuten bei 200 Grad fertig backen
- Das Brot aus dem Backofen nehmen und auf einem Küchengitter abkühlen lassen

Tipp: In einem zugeknöteten Plastikbeutel (Gefrierbeutel) bleibt das Brot 3 Tage schön weich.

Anmerkung: Dieses ist ein von mir kreierte Rezept und vielfach erfolgreich gebacken. Für Glutano Universalmehl kann ich das Gelingen garantieren. Es ist wirklich simpel in der Zubereitung und das Ergebnis ist ein superweiches glutenfreies Weißbrot. Dieses Rezept kann auch von Back-Novizen gebacken werden. **Nur Mut!**

Für dieses Rezept habe ich bei YouTube ein Video mit dem Titel, glutenfreies Weißbrot, eingestellt

Herzlichst Ihre/eure
Ulrike Brusch
www.ulrike-brusch.de

