

Brot glutenfrei



Zutaten:

200g Reismehl
150g Maismehl
150g Buchweizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Teelöffel Meersalz
1 Teelöffel Rohrzucker
400ml lauwarmes Wasser
2 Teelöffel Guarkernmehl
1 Teelöffel Apfelessig
Öl zum Einpinseln

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker und etwas von dem lauwarmen Wasser mischen. Einige Minuten gehen lassen, bis sich Blasen bilden. Das Mehl mit den restlichen Zutaten mischen, Hefe und das restliche Wasser zugeben und in der Küchenmaschine kneten.

Teig in eine gefettete Kastenform füllen, mit einem nassen Teigschaber glatt streichen.

Mit einem feuchten Tuch abdecken und im Backofen bei ca. 40°C 30 bis 40 Minuten gehen lassen.

Das Brot zunächst ca. 10 Minuten bei 220°C backen, danach auf 200°C zurückstellen und 50 bis 60 Minuten weiterbacken. 10 Minuten vor Ende der Backzeit das Brot mit Öl einpinseln.