

Glutenfreies Brot

675 ml handwarmes (ca 40 Grad) Wasser
1 Päckchen Hefe + 1 Eßl. Zucker
4 ½ gehäufte Eßlöffel Flohsamenschalen

In einem großen Gefäß zusammenrühren und mind. 10 min ruhen lassen

180 g Kartoffelmehl
360 g Reismehl
1 ½ - 2 Teel. Salz + Brotgewürze wie Koriander, Kümmel, Schabziger Klee

Mit der Flohsamen- Hefe- Mischung verrühren. Günstig ist ein Thermomix oder ähnliches. Gehen lassen, öfters kneten. Der Teig ist sehr feucht. In eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform füllen. Erneut gehen lassen.

1 Std backen

Direkt nach dem Backen ist das Brot sehr feucht und klebt am Messer. Tags drauf ist es richtig gut und besonders lecker, wenn es gut getoastet ist. Guten Appetit.