

# Knoblauchbrötchen glutenfrei



## Zutaten:

225 g Wasser  
21 g Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe  
2 EL Olivenöl  
1 Eiweiss (*optional*)  
250 g Glutenfreies Mehl  
½ EL Flohsamenschalen  
1 TL Weinsteinbackpulver  
1 TL Salz  
2 Knoblauchzehen gepresst  
5 getrocknete Tomaten in Öl, fein geschnitten  
etwas gehackte Petersilie  
etwas Fleur de Sel

## Zubereitung:

- Die Hefe mit etwas Zucker im Wasser auflösen
- Olivenöl und Eiweiss dazu geben
- Alle trockenen Zutaten vermischen, zum Hefewasser geben und kurz kneten
- Knoblauch, Tomaten und Petersilie dazu geben und weiter kneten
- Den Teig in einer Schüssel mit einem Tuch abdecken und ½ Std. ruhen lassen
- Mit Reismehl baumnussgrosse Brötchen formen und auf dem Backblech zugedeckt 1 Std. gehen lassen
- Mit Öl bepinseln und mit Reismehl bestäuben
- wenig Fleur de Sel darüber streuen
- Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. bei 220 ° backen