

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