

Olivenbrot glutenfrei



Zutaten:

25 g frische Hefe
350 g kaltes Wasser
70 g Kichererbsenmehl
150 g Reismehl
150 g Kartoffelmehl
75 g Rapsöl
1 TL Weissweinessig
1 ½ TL Salz
10 g Fiber Husk (*Flohsamenschalen*)
2 TL Xanthan Gum
60 g Oliven, in Scheiben geschnitten
50 g Getrocknete Tomaten in Öl, in Streifen geschnitten
125 g Mozzarella, gerieben
15 g frisches Basilikum
Öl zum Bestreichen

Zubereitung:

- Hefe im Wasser auflösen
- Kichererbsen-, Reis-, Kartoffelmehl, Rapsöl, Weissweinessig und Salz untermischen
- Unter Rühren Fiber Husk und Xanthan Gum zugeben und alles gut vermengen
- Oliven, Tomaten, Mozzarella und Basilikum dazugeben untermischen
- Den Teig in einer mit Klarsichtfolie abgedeckten Schüssel 1 Std. gehen lassen
- Anschliessend den Teig mit bemehlten Händen zu einem länglichen Brot oder zu einem Ring formen und auf dem Backblech nochmal 1 Std. gehen lassen
- Vor dem Backen mit Öl bepinseln
- Im Vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 45 Min. backen
- Vor dem Aufschneiden das Brot abkühlen lassen, schmeckt frisch am besten.

Für eine knusprige Kruste mit einer Sprühflasche Wasser in den Ofen sprühen, sobald das Brot eingeschoben ist.

Das Brot habe ich nach dem Rezept im Buch «**Glutenfreies Brot**» von **Jessica Frej & Maria Blohm** nachgebacken.