

Weissbrot glutenfrei



Zutaten Teig:

20 g frische Hefe
350 g kaltes Wasser
150 g Reismehl
150 g Kartoffelmehl
50 g Maismehl
50 g Rapsöl
5 g Zucker
1 ½ TL Salz
1 Eiweiss
10 g Fiber Husk (*Flohsamenschalen*)
10 g Xanthan Gum

Zubereitung:

- Hefe im Wasser auflösen
- Reis-, Kartoffel-, Maismehl, Rapsöl, Zucker und Salz untermischen
- Mit der Knetmaschine 5 Min. verrühren
- Fiber Husk und Xanthan Gum zugeben und nochmal 1 Min. rühren
- Den Teig in eine Form (*1 l Fassungsvermögen*) geben und 3 Std. gehen lassen
- Im Vorgeheizten Ofen bei 225 Grad 60 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.