Genuss^{3}Bierbrot | glutenfreigeniessen.at

Zubereitungszeit: 20 min
Backzeit: 30 + 10 min
Ofen: 250°C/230°C, Heißluft

Zutaten für 1 Laib:

Trockenzutaten:
300 g Mantler Brotbackmischung
50 g Leinsamenmehl von Fandler
10 g Salz
5 g Brotgewürz
130 g Stampf von gekochten Kartoffeln

Nasszutaten:
ca. 200 g glutenfreier Sauerteig
275 ml Hefewasser (1 Pckg. Trockenhefe + 275 ml lauwarmes Wasser)
100 ml glutenfreies Bier (z. B. Stiegl Paracelsus Glutenfrei)

Sauerteig:
1,5 TL Sauerteigstarter + 50 g Vollkornreismehl + 50 g Hirsemehl + 125 – 150 ml Wasser

1. Hefe aktivieren: dazu die Trockenhefe in 275 ml lauwarmes Wasser geben und 7 – 10 min stehen lassen.
2. Die Trockenzutaten einwiegen und mit dem Sauerteig, dem Bier und dem Hefewasser grob vermischen.
3. Teig mit der Küchenmaschine 8 min langsam und 2 min intensiv kneten. Den Teig falls notwendig wiederholt mit der Teigspachtel zur Mitte bringen.
4. 30 min Teigruhe – dazu den Knethaken entfernen und die Schüssel abdecken.
5. Danach den Teig zu einer Kugel aufarbeiten und mit dem Schluss nach oben in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen.
6. 1 bis 2 h gehen lassen.
7. Backrohr auf 250 °C Heißluft vorheizen. Von Beginn an den Brotbacktopf mit in den Ofen geben.
8. Die Teigkugel mit Hilfe eines mit Backpapier belegten Tellers aus dem Gärkörbchen stürzen.
9. Je nach Lust & Laune Brotoberfläche mit einem Stanley-Messer einritzen.
10. Den Teigling mit Hilfe des Backpapiers in die heiße Brotbackform geben.
11. 30 min bei 250 °C Heißluft backen. Dann den Deckel etwas öffnen und weitere 10 min bei 230 °C fertig backen. Brot aus dem Rohr nehmen und Klopfprobe (sollte hohl klingen) machen.
12. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Glutenfreier Sauerteig:

1. 1,5 EL Sauerteigstarter mit 50 g Vollkornreismehl + 50 g Hirsemehl und 125-150 ml Wasser vermischen (die Konsistenz muss breiig sein).
2. Sauerteigansatz 12 bis 24 h bei Raumtemperatur stehen lassen. Gelegentlich umrühren.

07/2018 ©glutenfreigeniessen.at