Glutenfreies Krustenbrot

Das Rezept für glutenfreies Krustenbrot braucht etwas Zeit zum Aufgehen, die Zubereitung ist aber nicht schwer - und das Ergebnis schön knusprig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 23,0 h

Gesamtzeit: 24,2 h

Zutaten

350 g	glutenfreies Mehl
150 g	Buchweizenmehl (oder Quinoa, Kastanienmehl)
1 EL	Traubenkernmehl
500 ml	Wasser (lauwarm)
0.5 TL	Trockengerm
1 TL	Salz
	Bräter mit Deckel

Zubereitung

1. Für das **glutenfreie Krustenbrot** zu Beginn alle Mehle in ein Schüssel geben, Trockengerm, Traubenkernmehl und Salz zufügen und alles mit einem Schneebesen durchmischen.

2. Nun nach und nach das lauwarme Wasser eingießen und mit einem Spatel oder Kochlöffel zu einem Teig verrühren. Nicht zu viel Wasser auf einmal verwenden und immer die Konsistenz prüfen. Der Teig soll am Ende fest und nicht zu flüssig sein. Die Schüssel abdecken und den Teig bei Raumtemperatur 20 Stunden gären lassen.

3. Nach der Ruhezeit die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf mit bemehlten Händen leicht auseinanderziehen, dann vorsichtig zu einem Laib formen. Ein Küchentuch bemehlen und eine große Schüssel damit auskleiden. Das Brot hineinsetzen. Schüssel

abdecken und weitere 3 Stunden ruhen lassen.

4. Anschließend einen großen Bräter in das Backrohr stellen und dieses auf höchste Stufe vorheizen. Den heißen Bräter aus dem Rohr nehmen, den Brotlaib hineingeben, Deckel aufsetzen und eine halbe Stunde backen. Danach den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten backen.

5. Nach der Backzeit das Brot auf ein Kuchengitter stürzen und vor dem Anschneiden komplett abkühlen lassen.

Tipp

In das glutenfreie Krustenbrot kann man auch Kürbiskerne, Pinienkerne, Nüsse etc. mit einbacken. Diese einfach mit in den Teig rühren.