Weissbrot ohne Gluten

Bei diesem Rezept für ein leckeres Weißbrot ohne Gluten wird das Weizenmehl durch diverse andere Sorten ersetzt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

100 g	Masa Harina (Maismehl)
130 g	Maisstärke
50 g	Guarkernmehl
130 g	Reismehl
130 g	Kartoffelstärke
500 ml	Buttermilch (lauwarm)
20 g	Germ
10 g	Salz
2 EL	Öl
1 TL	Zucker
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für das **Weißbrot ohne Gluten** zu Beginn Reismehl, Maismehl, Kartoffelstärke, Maisstärke und Guarkernmehl in eine große Schüssel füllen und miteinander vermischen. In der Mitte eine Mulde ausformen.

2. Einige Esslöffel von der leicht erwärmten Buttermilch abnehmen und in eine Tasse füllen, mit dem Zucker verrühren. Die Germ einbröckeln und darin auflösen. Die Germmischung in die Vertiefung füllen. Schüssel abdecken und rund 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Vorteig Blasen bildet.

3. In der Zwischenzeit eine Kastenform mit Butter einfetten. Nach der Ruhezeit die restliche

Buttermilch, Öl und Salz mit in die Schüssel geben und alle Zutaten gründlich durchkneten (am besten mit dem Knethaken des Rührgeräts), bis sich ein gleichmäßiger Teig bildet. Wenn die Konsistenz zu flüssig oder fest ist, noch etwas Mehl oder Buttermilch einarbeiten.

4. Den fertigen Teig in die Kastenform geben und verstreichen. Die Form mit einem Küchentuch abdecken und den Teig noch einmal etwa eine Stunde aufgehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

5. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Das Brot auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten lang backen. Anschließend herausnehmen und unverzüglich stürzen. Vor dem Anschneiden auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipp

Das Weißbrot ohne Gluten schmeckt am besten frisch. Es trocknet schneller aus als Weizenbrote. Was nicht frisch gegessen wird, friert man deshalb am besten portionsweise ein.