

Rezept

Glutenfreies Reisbrot

Ein Rezept von Glutenfreies Reisbrot, am 25.04.2024

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)	1 TL Vollrohrzucker
400 ml lauwarmes Wasser	250 g Vollreismehl (z.B. Werz)
150 g Kartoffelstärke	100 g feine Reiskleie (z.B. Werz)
2 TL Guarkernmehl	1 TL Salz
1 TL Apfelessig	2 EL Rapsöl zum Bestreichen
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM VON 24 CM LÄNGE (16 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit dem Zucker und 100 ml lauwarmem Wasser verrühren und einige Min. ruhen lassen, bis sich Blasen bilden. Die Backform fetten.
2. Das Vollreismehl mit Kartoffelstärke, Reiskleie, Guarkernmehl und Salz mischen. Das Hefewasser, den Essig und 300 ml Wasser hinzufügen und – am besten mit der Küchenmaschine – gründlich verkneten.
3. Den Teig in die Form füllen, mit einem angefeuchteten Teigschaber glatt streichen und 30-40 Min. im warmen Ofen gehen lassen.
4. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Backofen vorheizen. Das Brot bei 225° (Mitte, Umluft 200°) backen. Nach etwa 50 Min. das Brot mit Öl bestreichen und in 10 Min. fertig backen. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.