

Rezept

Kokosbrot

Ein Rezept von Kokosbrot, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Buchweizen(vollkorn)mehl	250 g glutenfreies helles Mehl
1 Pck. glutenfreie Trockenhefe	1 TL Salz
150 g Kokosmilch (Dose)	ca. 250 ml warmes Wasser
2 EL Rübensirup	2 EL Öl
1 M Ei	100 g Kokosraspel
Mehl zum Bearbeiten	1 Kastenform (28 cm Länge)
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 750 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Mehlsorten mit der Trockenhefe mischen. Salz, Kokosmilch, Wasser (bis auf eine halbe Tasse, ca. 50 ml), Rübensirup und Öl verrühren. Das Ei trennen.
2. Flüssigkeit zum Mehl gießen und den Teig 5 Min. rühren. Bei Bedarf noch Wasser hinzufügen. Das Eigelb und die Kokosraspel bis auf 2 EL untermischen. Den Teig zugedeckt ca. 2 Std. warm ruhen lassen.
3. Die Form fetten. Den Teig zusammenschlagen, hineingeben und zugedeckt ca. 2 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Das Brot mit Eiweiß bestreichen, mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und auf der zweiten Schiene von unten ca. 50 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.