Rezept

Semmelbröselbrot

Ein Rezept von Semmelbröselbrot, am 21.05.2025

Zutaten

400 g	fein gemahlene Hirse
	Jodsalz
1 EL	Apfelessig
100 g	fein gemahlener glutenfreier Reis
1 gestrichener EL	Zucker
1 Würfel	glutenfreie Hefe (42 g)
40 g	Rapsöl
300 g	Kartoffelmehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 26 cm Länge (Ergibt je 350-400 g Semmelbrösel und Knödelbrot) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 3180 kcal

Zubereitung

1. Hirsemehl mit Zucker und 2 TL Salz mischen, Hefe daraufbröckeln und 500 g lauwarmes Wasser zugießen. Vorteig zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Essig, Öl und Mehle unter den Vorteig arbeiten. Die Form mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen. Brot im heißen Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen, aus der Form stürzen, vollständig auskühlen lassen und in dicke Scheiben schneiden. Mit den Fingern das Brotinnere fein zerbröseln, die Rinde in zentimetergroße Stücke brechen.

3. Brösel und Rindenstücke getrennt auf je einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Ofen bei 150° (Mitte, Umluft 130°) ca. 1 Std. trocknen, bis alle Stücke hart sind, dabei immer wieder wenden. Bleche aus dem Ofen nehmen, Brösel erkalten lassen. Knödelbrot durch ein Nudelsieb schütteln. So trennen sich nochmals Semmelbrösel ab. Nach Belieben die Semmelbrösel in der Getreidemühle auf höchster Stufe noch feiner mahlen.