

Glutenfreies Brot mit Smartmehl

400 g Wasser, lauwarm
20 g Hefe
1 TL Honig
500 g Smartmehl Rustikal
10 g dunklen Balsamico
1,5 TL Salz



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten.
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**)

Die Teigunterlage gut mit Smartmehl bestreuen und den Teig darauf falten.
Ggf. immer wieder etwas Mehl dazugeben, der Teig ist recht klebrig.

Gefalteten Teig in den kleinen Zaubermeister Lily setzen, bemehlen und einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **250 Grad Ober-/Unterhitze**
60 min. backen. Ggf. ohne Deckel noch **ca. 10 min.** nachdunkeln lassen.

Das glutenfreie Smartmehl schmeckt wie „normales“ Brot und ist hier erhältlich:
Smartmehl BROT-MIX Rustikal - Val and Pri Gluten Free I Glutenfreie Mehlmischungen
und Backzutaten