

TIPPS RUND UMS GLUTENFREIE BROTBACKEN VON SEMPER

Zutaten für 1 Personen:

1111 Gilt für alle Semper Mehle

Autor: Gast, 23.04.2019

Zubereitung:

Ein paar Tipps rund ums glutenfreie Brotbacken von Semper:

- Verwenden Sie zum Teigneten wenn möglich eine Küchenmaschine.
- Teige mit Trockenhefe brauchen unbedingt einen warmen Ort zum Gehen. Am besten an der Heizung. Wickeln Sie ggf. die Backschüssel oder die Backform zusätzlich in eine Decke oder ein Handtuch ein.
- Ist ein Teig mit Trockenhefe kaum oder gar nicht gegangen, stellen Sie ihn noch mal bei 50°C in den Backofen.
- Alle Brote in der Kastenform können auch "freigeschoben" gebacken werden. Hierzu nach dem Gehen auf der Arbeitsfläche ca. 50 g Back-Mix zusätzlich unterkneten. Aber bitte nur soviel, daß sich die Teige gut formen lassen und nicht zu fest werden. Je weicher der Teig, desto lockerer das Brot. Die Teige können per Hand zu einem Brot geformt, oder zum Gehen in einen Brotkorb gelegt werden.
- Während des Backvorgangs sollten Sie eine mit Wasser gefüllte, feuerfeste Schale in den Ofen stellen. Brote benötigen beim Backen Feuchtigkeit.

Wie bekommt das Brot eine schöne Kruste? Vor dem Backen...

- Dunkle Kruste: 1 Ei mit 1 TL Wasser verquirlen,
- Sehr dunkle Kruste: 1 Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlen
- Dunkle, glänzende Kruste auf pikanten Broten: 1 Ei mit 1 TL ÖL, Salz und Pfeffer verquirlen
- Krosse Kruste: 1 Eiweiß mit 1 TL Wasser verquirlen
- Schimmernder Glanz: mit Milch oder zerlassener Butter bestreichen Nach dem Backen • Weiche Kruste: das heiße Brot mit zerlassener Butter bestreichen. 2 Minuten weiterbacken, noch einmal mit Butter bestreichen.
- Glänzende Kruste: 1 Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen. Das noch heiße Brot damit bestreichen, weitere 5 Minuten backen.

Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.