

GLUTENFREIE BRIOCHES (QUERFOOD)

Autor: Gast, 20.06.2018

Zubereitung:

Den Zucker in der Hälfte des lauwarmen Wassers streuen (auflösen) und dann die Hefe dareinbröseln. Mehl und Butter mischen und anschließend Milch und restliches Wasser hinzufügen. Erst zum Schluss die aufgelöste Hefe mit dem Zucker dazugeben und alles zu einer glatten, glänzenden Masse verarbeiten. Aus dem Teig Brioche formen: diese ca. 60-90 Minuten lang gehen lassen und anschließend mit einer Eidotter-Milch-Mischung bepinseln; Im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 25 Minuten lang backen. Je nach Wunsch können dem Teig Rosinen oder kandierte Früchte beigemischt werden. Inhaltsstoffe: Proteine 27,6 Fette 48,5 Kohlenhydrate 178,0 Kcal 1259 Ballaststoffe 18,2

Zutaten für 2 Personen:

200 g	Brot-Mehlmischung hell 1kg, Querfood
40 g	Butter
40 g	Bio Rohrzucker Cristallino, Rapunzel
1	Hefe 5 g oder 15 g glutenfreie Frischhefe
1	ganzes Ei
50 ml ca.	Milch
80 ml ca.	Wasser
1 TL	Vanillezucker