

## GLUTENFREIE, LACTOSEFREIE BAGUETTE MANTLER

Autor: Gast, 23.07.2019

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Mit einem Dressiersack auf ein gefettetes Blech  
Stangerl aufdressieren und auf Gare stellen.

Mit dem Messer schräg einschneiden und im  
vorgeheizten Backofen backen.

Garzeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 22 Minuten

Backtemperatur: ca. 220°C



### Zutaten für 6 Personen:

1000 g Glutenfreies lactosefreies Mehl,Mantler

1000 ml Wasser

50 g Speiseöl

30 g Salz

40 g frische Hefe oder

20 g Trocken-Back-Hefe,Seitenbacher



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 GmbH nicht erlaubt.