

## GLUTENFREIES TEFF BROT 3 PAULY

Autor: Gast, 25.04.2019

### Zubereitung:

Mehl, Salz, Hefe und Öl in eine Schüssel geben.  
500 ml Wasser nach und nach dazugeben.  
2 Minuten leicht rühren bis eine einheitliche, cremige  
Masse entsteht.  
Den Teig in eine Kastenform geben und dann ca. 50  
Minuten im leicht vorgeheizten Backofen bei 225°C  
backen.

### Zutaten für 3 Personen:

500 g	Teff Mehl, 3 Pauly
500 ml	lauwarmes Wasser
1 Päckchen	Trockenhefe (ca. 7 g, entspricht 20 g Frischhefe)
1 Teel.	Salz
2 Teel.	Rapsöl
1 Teel.	Gewürze nach Belieben