

GLUTENFREIES TEFF BROT 3 PAULY (AUS DEM BACKAUTOMAT)

Autor: Gast, 22.04.2019

Zubereitung:

Die Backform aus dem Backautomaten nehmen und auf eine Digitalwaage den Knethaken mit Öl bepinseln und am Boden der Form einsetzen.

Zu nächst alle flüssigen Zutaten und 200 ml Wasser in die Form einwiegen, dann die Trockenen Zutaten obenauf geben.

Darauf achten, dass der Rand sauber bleibt.

Die Backform in den Automaten einrasten lassen, den Deckel schließen.

Das Programm „Basis“ wählen und starten.

Nach dem Knetvorgang den Deckel öffnen und Mehreste mit einem Teigschaber vom Rand lösen und in die Teigmitte geben.

Nach Programmablauf das Brot direkt aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und den Knethaken aus dem Brot entfernen.

Das Brot unter einem Tuch abkühlen lassen.

Ergibt ca. 15 Scheiben.

Zutaten für 3 Personen:

200 ml	Buttermilch oder Joghurt
15 g	weiche Butter
150 g	Teff Mehl,3 Pauly
100 g	Hirseflocken
100 g	Reismehl,Querfood
50 g	Maismehl,Hammermühle
1 Teel.	Zucker
1 Teel.	Salz
2 Teel.	Trocken-Back-Hefe,Seitenbacher