

GLUTENFREIE TEFF BRÖTCHEN 3 PAULY (8 STÜCK)

Autor: Gast, 22.04.2019

Zutaten für 4 Personen:

400 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Frischhefe
500 g Teff Mehl, 3 Pauly
1 Teel. Salz
60 g Margarine

Zubereitung:

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen.
Alle weiteren Zutaten hinzufügen und ca. 7 Minuten mit einem elektrischen Handrührgerät zu einer glatten und einheitlichen Masse verrühren (falls die Teigkonsistenz zu fest ist, können Sie noch ca. 50-75 ml Wasser hinzugeben).
In zugedeckter Schüssel 35 Minuten gehen lassen.
Zu Brötchen formen.
Mit dem Messer einritzen und mit etwas 3 Pauly Teff Mehl bestäuben.
Backzeit: ca. 30-35 Minuten bei 200°C.