

## GLUTENFREIES-DUNKLES-MAIS-BAUERNBROT POENSGEN

Autor: Gast, 22.04.2019

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Fertigmehlmischung Dunkles
- P Mais-Bauernbrot,Poensgen
- 1
- P Trocken-Back-Hefe,Seitenbacher

### Zubereitung:

Zutaten: Maisstärke, Süßlupinenmehl, Guarkernmehl, Karamell, Magermilchpulver, Jodsalz, Dextrose, Backtriebmittel. Analyse: 100 g gebackenes Brot enthalten: Brennwert: 732 KJ, 172 Kcal, Eiweiß 1,8g, Kohlenhydrate 40,1g, Fett 0,5g Werte unterliegen natürlichen Schwankungen. Zubereitung: Ein Päckchen Trockenhefe oder 25g Frischhefe in 400-500ml kaltem Wasser auflösen und in die Backform des Brotbackautomaten geben. Automaten einschalten und im rührenden Zustand Mehlmischung hinzufügen. Bitte beachten Sie: Programmwahl für ca.2,5 Std. (vom Kneten bis zum fertig gebackenem Brot)wählen.(Programmwahl je nach Hersteller verschieden)