

Glutenfreies Reisbrot

Ein Rezept von Bäckermeister Eric Onder de Linden.



Zutaten:

- 663 g Wasser
- 34 g Hefe
- 17 g Zucker
- 21 g Salz
- 43 g Olivenöl
- 128 g Kürbiskerne
- 850 g Reismehl (Komeko-Mehl)

Zubereitung:

- Den Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Außerdem den Zucker untermischen.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben und vermengen. Darauf achten, dass das Salz beim einfüllen nicht direkt auf der Hefe landet.
- So kurz wie möglich, d.h. maximal 3 Minuten, kneten. Sobald ein glatter Teig entstanden ist, der sich von der Schüssel löst, in eine Kastenform füllen.
- **Optional:** Mit Wasser bepinseln und ca. 20 g Kürbiskerne als Topping auf dem Brot verteilen.
- Den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Das Brot in den vorgeheizten Ofen schieben und 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 190 Grad reduzieren und weitere 40 Minuten backen.