

Romeos Smartbrot Variation

(glutenfrei)

Zutaten:

500 g Buttermilch

20 g frische Hefe

10 g Agavendicksaft

500 g glutenfreies Mehl (z.B. Smartmehl, Schär, Mix B, Rewe free)

20 g Essig (Balsamico)

2 TL Salz

100g Saaten gemischt (Sesam, Leisaat, Sonnenblumenkerne...)

Endlich ein glutenfreies Brot, das gut aussieht und lecker schmeckt!

Zubereitung:

Buttermilch, Hefe und Agavendicksaft in den Thermomix geben und 3 Min./37 Grad/ erwärmen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und 5 Min./ Knetstufe kneten lassen.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 1 Std. gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig in den runden Zaubermeister geben und mit einer Handvoll Saaten bestreuen. Deckel schließen.

Im Backofen auf der untersten Schiene bei 240 °C, Ober-/Unterhitze für ca. 70 Minuten im geschlossenen Zaubermeister backen.

Das Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.