



Unser Lieblingstopf für knuspriges Brot



Brot aus dem Brattpf bedeutet:
kaum Aufwand, tolle Kruste.



Dieser Topf ist transparent, das heisst:
Sie haben alles unter Kontrolle.



1

Reismehl, Buchweizenmehl, Zucker, Salz, Flohsamen, Hefe und Xanthan in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, mit einer Kelle gut mischen, nicht kneten.



2

Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 24 Std. aufgehen lassen. Brattpf mit dem Deckel in die untere Hälfte des Ofens schieben. Ofen auf 240 Grad vorheizen.



3

Brattpf herausnehmen, Topfboden gut bemehlen. Teig mit dem Teighörnchen vom Schüsselrand lösen, kopfüber in den heissen Brattpf stürzen, Deckel aufsetzen.



4

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Deckel entfernen.

Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brot aus dem Brattpf nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Topfbrot ohne Kneten

🕒 5 Min. + 24 Std. aufgehen lassen + 40 Min. backen



glutenfrei



laktosefrei

Für einen Brattpf oder eine ofenfeste Glasform mit Deckel

- 250 g Reismehl
- 250 g Buchweizenmehl
- 2 TL Zucker
- 1¾ TL Salz
- 1 EL gemahlene Flohsamenschalen
- ¼ TL Trockenhefe
- ¼ TL Xanthan
- 4½ dl Wasser
- 4 EL Sonnenblumenöl

100 g: 247 kcal, F 6 g, Kh 41 g, E 6 g

TIPP VON UNSEREM REDAKTOR PATRICK LEGENSTEIN

Warum ist Topfbrot so genial? Sie backen das Brot sozusagen im kleinen «Ofen» im Backofen. Der Topf bewirkt, dass das Brot eine feine Kruste bekommt. Bewahren Sie es im Brotstapel auf, dann bleibt es über mehrere Tage frisch.



Miele

Heisses aus dem Miele Backofen

Miele. Immer Besser.

Rezept Betty Bossi

Betty Bossi Zeitung Glutenfrei
Nr. 03/2019
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch