

REZEPT BÄRLAUCHBROT

ZUTATEN

160 g Maismehl
135 g glutenfreies Mehl
3 Teelöffel Weinstein Backpulver
2 Teelöffel Salz
Ordentliche Prise Pfeffer
50 ml Olivenöl
150 ml Mandelmilch, ungesüßt
300 ml Wasser eventl. Etwas mehr

ZUBEREITUNG

Heize den Backofen auf 189 Grad vor.
Vermische alle trockenen Zutaten miteinander.
Gib die Flüssigkeiten hinzu und vermische alles mit dem Handmixer.
Der Teig ist klebrig fest, sollte er zu fest sein gibst du noch etwas mehr Wasser hinzu.
Zum Schluss schneidest du den Bärlauch klein und hebst ihn unter den Teig. Gib den Teig in eine Ofenfestform und backe das Brot bei 180 Grad 30 bis 35 Minuten.
Das Brot ist fertig, wenn die Stäbchenprobe in der Mitte trocken, aber krümelig ist.

PORTIONEN: Backform: ca. 30 x 20 cm

COPYRIGHT BY STARDUSTANDPANTRIES.DE 