



## *Buchweizenbrot (Glutenfrei)*

### ***Zutaten für den Teig:***

750 g Buchweizenmehl von der Vogt Hofmühle

2 TL Salz

4 TL Trockenhefe

620 ml lauwarmes Wasser

4 EL Rapsöl

Evtl. zusätzlich: 3 EL Körner/Saaten (Leinsamen, Kürbiskerne, Sesam, Sonnenblumenkerne....)

### ***Zubereitung:***

Trockene Bestandteile (Mehl, Salz, Hefe) in der Rührschüssel mischen. Unter Rühren langsam das lauwarme Wasser zugeben. Ca. 2 Min durchkneten. Das Rapsöl zugeben, eventuell noch die Saaten/Körner mit zusätzlich Rapsöl dazu mischen und alles ca. 5 Min durchkneten.

In der Zwischenzeit den Backofen auf niedrigster Stufe ganz kurz vorheizen und danach den Ofen wieder zurückdrehen, um die passende Temperatur für die Teiggare zu erreichen.

Eine Kastenform (ca. 30 cm) mit Rapsöl einfetten oder mit Backpapier auskleiden.

Den Teig noch kurz (10 Sek) durchschlagen, das bringt noch etwas Luft in den Teig!

Den Teig in die gefettete Kastenform einfüllen und glattstreichen. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und ca. eine Stunde im Ofen gehen lassen, Volumen hat sich dann fast verdoppelt, dann aus dem Ofen nehmen und mittig längs ca. 1 cm tief einschneiden, nochmals abdecken.

Backofen auf 220°C aufheizen, ein Schälchen mit Wasser reinstellen, macht das Brot etwas saftiger. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Kastenform in den Ofen geben (ohne Handtuch).

Temperatur auf 180°C reduzieren und das Brot ca. 65 Min backen.

Das Brot gleich nach dem Backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

***Öffnungszeiten Mühlenladen:*** Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: [mail@vogt-hofmuehle.de](mailto:mail@vogt-hofmuehle.de) | [www.vogt-hofmuehle.de](http://www.vogt-hofmuehle.de)