

Quinoasauerteig

Unser Quinoasauerteig eignet sich ideal um ein selbstgebackenes, glutenfreies Brot zu aromatisieren.

Bitte fügen Sie noch hinzu (für 1 Brot): 500g glutenfreies Mehl, 450ml Wasser, 9g Trockenhefe #2, 1 TL Salz

1. Alle Zutaten vermengen.
2. Mehrere Minuten zu einem homogenen Teig kneten.
3. Dem Teig 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. In einen Kasten oder als Brotlaib in den vorgeheizten Ofen (180°C) geben und für ca. 70 Min. backen. Während des Backvorgangs eine Wasserschale unter dem Brot im Ofen platzieren.
5. Fertig gebackenes Brot vollständig auskühlen lassen.

Nach Wunsch den Teig vor dem Backen mit Kürbiskernen oder anderen Kernen bestreuen.

Tipp: Mit unserem Backpulver #1 gelingen Brote auch ganz ohne Hefe.

Inhalt: 30g

Zutaten: Quinoamehl* 95%, Ferment*, (Maismehl*, Erbsenmehl*, Blütenhonig*).

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1531 kJ (363 kcal)
Fett	5,7 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	63 g
-davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	6,6 g
Eiweiß	12 g
Salz	< 0,01 g



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen

- Papierbeutel