

# Glutenfreies Brot

## aus dem kleinen Zaubermeister

### Zutaten:

350 g Wasser  
20 g frische Hefe  
1 TL Honig  
500 g Rustikaler MehlMix glutenfrei  
(zb. Hammer Mühle)  
1 TL Salz  
15 ml Olivenöl



## Zubereitung :

Hefe und Honig in handwarmem Wasser auflösen.

(im TM 3 Min./37°/Stufe 2)

Mehl, Salz und Öl zugeben und 5 Minuten verkneten.

Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben und 60-90 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Kleinen Zaubermeister fetten und mit glutenfreiem Mehl oder Maisgries einstreuen.

Den Teig mit einem Schaber etwas verdichten, Dazu vom Schüsselrand nach innen umschlagen, dann in den Zaubermeister geben, etwas in Form streichen und mit Körnern nach Wahl bestreuen. Mit Deckel In den kalten

*Martina*  
kocht & backt

Backofen stellen und 60 Minuten garen.

Aus dem Topf stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.