

FAMILIENS



Glutenfri

MEL-MIX

Glutenfri rugbrød

Godt og saftigt



Ingredienser:

1 stort brød

- 5 dl vand
- 50 g gær eller tørgær
- 75 g margarine
- ¼ dl mørk sirup
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. kommen (valgfrit)
- ca. 11 dl (610 g) Familiens grøn mel-mix

- 2 knivspids karamel for mørkere brød (kan udelades)

Tilberedning:

Forvarm ovnen til 175° C. Smelt smørret i en gryde. Tilsæt vand og opvarm til 37° C. Smuldr gæren i en skål og bland det med væsken. Tilsæt salt, sirup samt evt. kommen og karamel og ælt til sidst melet i. Hvis der bruges tørgær, blandes det i melet som anvist på gærpakken.

Ælt dejen i skålen, indtil det begynder at slippe kanterne.

Lad det hæve under et klæde i ca. 30 minutter.

Læg dejen på et meldrysset bord og ælt. Tilsæt eventuelt mere mel. Ælt dejen til den er glat og smidig. Form dejen til et brød. Placér den på en smurt bageplade eller på bagepapir eller brug en 2-liters bageform. Læg plastfolie over og lad det hæve i ca. 30 minutter.

Bag og lad brødet afkøle på en rist under et klæde.

Bagning i bagemaskine

Bland vand, margarine (helst flydende), sirup, salt og kommen i beholderen. Tilsæt mel og tørgær. Vælg et program designet til glutenfrit brød. Slå dejen ned med jævne mellemrum under æltningen, så den bliver glat. Pensl det bagte brød med sirup fortyndet med vand for at opnå en mørkere overflade.

Bagning: 175° C i 40-50 min. nederst i ovnen