

**5LDB**  
five loaves of bread



# ZIMT ROSINEN HIRSE BROT

glutenfrei · faserreich  
vegan · laktosefrei  
ohne zuckerzusatz

## Brotbackautomat Panasonic Croustina SD-ZP2000

1 Pkg Trockenhefe (ca. 7 g)  
(1/2 Würfel Frischhefe (20 g))

500 g Backmischung

1 EL Öl (12 g)

460 ml Wasser lauwarm

### Menü 14 Glutenfreies Brot (1:50 Std)

Für ein kleines Brot alle Zutaten halbieren. Dazu nach 20 Min. den Teig im Behälter zu einem kleinen Laib nachformen

## Brotbackautomat Betty Bossi/Fust „compact“ und „Pro“

240 g Wasser lauwarm

1/2 EL Öl (ca. 6 g)

250 g Backmischung

1/2 Pkg Trockenhefe (ca. 2 TL)  
(1/4 Würfel Frischhefe (10 g))

Betty Bossi/Fust „compact“

Programm 5 Glutenfrei (3:30 Std), Bräunung dunkel

Betty Bossi/Fust „Pro“

Programm 12 Glutenfrei (2:50 Std), Gewicht 700 g, Bräunung mittel

**ZUBEREITUNG:** Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform geben. Bei Verwendung von Frischhefe diese zuvor in lauwarmem Wasser auflösen. Programm, Gewicht und Bräunung gemäss Angabe wählen. Automat starten. Nach Ende der Backzeit Backform herausnehmen, etwas abkühlen, Brot auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

## Backen im Ofen mit Hefe

500 g Backmischung (für Kastenform 30 x 11 cm)

470 ml Wasser lauwarm

1 Pkg Trockenhefe (7 g)  
(1/2 Würfel Frischhefe (20 g))

1 EL Öl (ca. 12 g)

**ZUBEREITUNG:** Die Zutaten vermischen und **mind 10 Minuten** zu einem glatten Teig verkneten. Bei Verwendung von Frischhefe diese zuvor in lauwarmem Wasser auflösen. Das Öl nach halbem Knetvorgang hinzufügen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig nochmals gut durchkneten und in die gewünschte Form bringen. Alternativ mit feuchten Händen den Teigling direkt in die mit Backpapier ausgekleidete oder geölte Kastenform oder auf ein Blech mit Backpapier geben. Mit feuchtem Tuch abdecken und an einem warmen Ort **ca. 60 Min. ruhen lassen**. Im Anschluss die Oberfläche des Teiges nochmals mit wenig Wasser befeuchten und backen. Für die Herstellung eines kleinen Brotes alle Zutaten halbieren.

**190°C Ober/Unterhitze, 2.v.u. 65-70 Min. backen**

**TIPP:** etwas Kardamompulver und eine Handvoll Baumnüsse im Teig geben dem Zimt Rosinen Hirse Brot eine feine orientalische Note.