

Glutenfreies Knusperbrot

3 TL	Leinsamen	in einer kleinen Schale mit warmem Wasser bedecken
30g	Baumnüsse	fein hacken, beiseite stellen Ofen auf 180°C vorheizen
300g	Buchweizenmehl	
60g	Amaranthmehl	
40g	Maizena	
12g	Johannisbrotkernmehl	
2 TL	Salz (gestrichen)	Zutaten gut vermischen, in der Mitte eine Mulde formen
300g	Joghurt nature	in die Mulde geben
1 TL	Rohrohrzucker	(oder weisser Zucker)
1.5 Päckli	Backpulver	Backpulver und Zucker unters Joghurt mischen, 5-10 min. stehen lassen
1 Stk.	Ei	an den Rand der Schüssel geben eine Cakeform (25cm) mit Backpapier auskleiden
1dl	Wasser	Teig von der Mitte her mit einem Rührgerät anrühren, nach Bedarf ca. 1dl Wasser hinzugeben (es soll eine glatte, zähflüssige Masse entstehen). Am Schluss Leinsamen und Baumnüsse hinzufügen.

Den Teig in die vorbereitete Backform füllen, die Oberfläche mit einem Backpinsel und etwas Wasser glattstreichen. Auf der untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens während ca. 40min backen. Nach 10 min. Backzeit mit einem scharfen Messer in der Mitte längs einschneiden, für ein knuspriges Resultat mit 1 EL Öl bepinseln.

En Guete!