

Glutenfreies Korinthenhaferbrot

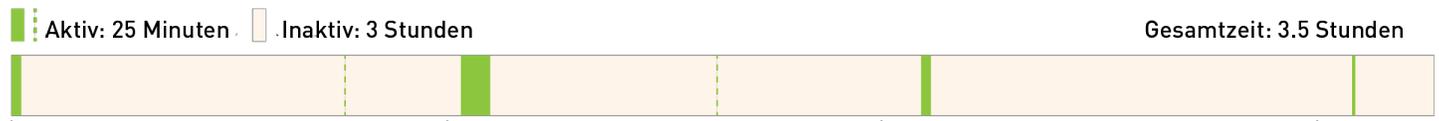
Dieses Rezept ist einfach und enthält nur vollwertige Zutaten, die großartig schmecken und einen hohen Nährwert haben. Vollkornhaferflocken, Milch, Eier und getrocknete Korinthen kommen einfach zusammen in die Küchenmaschine.

Getoastet und mit Butter, Frischkäse oder auch Erdnussbutter ist Korinthenhaferbrot super lecker. Für mehr Geschmacksvielfalt und damit es zu allem passt – von Schinken bis hin zu Grillkäse – einfach den Zimt weglassen.

Mit Hilfe des Gärautomaten erreichen Sie bei glutenfreiem Brot das beste Ergebnis hinsichtlich Geschmack und leichter Textur.

Ergiebigkeit: Ein Brotlaib.

Zeitplanung: Beginnen Sie mit der Zubereitung etwa 4 Stunden vor dem Servieren. Die Arbeitszeit beträgt 20-30 Minuten (inklusive Gärung über Nacht).



Zutaten	Menge	Gramm
Korinthen oder kleine Rosinen	1 Tasse	125
Milch, erhitzt	1 $\frac{5}{8}$ Tasse	400
Chiasamen, fein gemahlen*	2 EL	21
Glutenfreie Haferflocken	3 $\frac{1}{2}$ Tassen	300
Trockenhefe	2 TL	6,5
Salz	1 TL	6
Zimt, optional	$\frac{1}{2}$ -1 TL	1,3-2,6
Eier	2	100
Butter	2 EL	30

*Chiasamen können durch 1 T Xanthangummi ersetzt werden.

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer, Küchenmaschine und eine Kastenform von ca. 11,5 cm x 21,5 cm. Bei Verwendung von Chiasamen wird eine Gewürz- oder Kaffeemühle benötigt. Ein digitales Kochthermometer kann hilfreich sein, um die Temperatur der Milchmischung und die im Inneren des gebackenen Brotes zu kontrollieren.

Gärautomaten vorbereiten: Den Gärautomaten aufstellen und die Temperatur auf 29 °C einstellen. Die Wasserschale bis zur Hälfte mit Wasser befüllen und in die Mitte der Heizplatte am Boden des Gärautomaten setzen. Das Gitter über die Wasserschale legen.

Obst einweichen: Die Milch auf der Herdplatte oder in der Mikrowelle erhitzen und über das getrocknete Obst gießen. Zudecken und auf 35 °C abkühlen lassen (dies dauert mindestens 1 Stunde). Während die Mischung abkühlt, die Kastenform einfetten und mit glutenfreiem Mehl (z. B. glutenfreies Allzweck- oder Reismehl) bemehlen. Die Chiasamen abwägen und zu feinem Pulver mahlen.

Haferflocken zu Mehl mahlen: Die glutenfreien Haferflocken mit den restlichen trockenen Zutaten (Chiasamen oder Xanthangummi, Salz, Hefe und Zimt) in die Küchenmaschine geben und für 2 Minuten zerkleinern, bis die Haferflocken pulverfein zermahlen sind.

Hauptteig zubereiten: Die verbleibenden Zutaten (Korinthenmilchmischung, Eier und Butter) in die Küchenmaschine geben und pulsieren, bis alles gründlich vermischt ist. Danach die Mischung für weitere 2 Minuten verarbeiten.

Teig gären lassen: Den feuchten, weichen Teig zusammennehmen und in die vorbereitete Kastenform geben, dann die Oberfläche glätten. Wenn gewünscht, können Sie die obere Brotkruste mit zusätzlichen glutenfreien Haferflocken bestreuen und sie dann leicht andrücken. Anschließend in den Gärautomaten stellen und für 1 Stunde bei 29 °C gären lassen. Nach dem Gären sollte die Mitte des Laibes etwas höher als der Rand der Kastenform sein. Etwa 30 Minuten vor dem Backen den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Rost in den unteren Drittel des Backofens platzieren.

Backen lassen: Den Brotlaib vom Gärautomaten in den vorgeheizten Backofen übertragen und für 50-60 Minuten backen lassen, bis das Brot eine schöne Bräunung und die Innentemperatur in der Mitte 96 °C erreicht hat. (Bei der Version mit Xanthangummi 5 Minuten länger backen, bis das Brot die Innentemperatur von 100 °C erreicht hat). Mindestens 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.

