



## Glutenfreie Sonntagsbrötchen



*Glutenfreie Brötchen*

**Vorbereitungszeit:** 30 min **Kochzeit:** Backen

**Schwierigkeitsgrad:** leicht **Portionen:** ca. 6 Brötchen **Quelle:**

[www.malteotten.de](http://www.malteotten.de)

### ZUTATEN

300 g Mehl, glutenfreies helles

1 Pck. Hefe - Garant

1/2 TL Zucker

1/2 TL, gehäuft Salz

1 EL Öl, neutrales

1 Ei(er)

200 ml Wasser, lauwarmes

1/2 EL Essig (Obstessig)

n. B. Kerne oder Samen

### ZUBEREITUNG

Die trockenen Zutaten vermischen, dann die restlichen Zutaten dazu geben und mit den Knethaken gut verkneten. Evtl. zusätzliches Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr all zu sehr klebt.

Den Ofen für 2 Minuten auf 50°C einstellen, dann ausschalten und den Teig darin ca. 15 Minuten gehen lassen (ungefähr 35°C). Den Teig nochmal kneten.

Mit einem Löffel, den man immer wieder in Wasser taucht, Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Nach Belieben Wasser auf die Brötchen sprengeln und mit Körnern (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, etc.) bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heißluft) 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Abkühlen lassen. Kalt schmecken sie besser als heiß.