

Rezept

Irishes Weißbrot

Zutaten:

- 175ml Buttermilch
- 2 TL Öl
- 300 g **Dittmann Mehlmischung Fein** (Art. 5174)
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Salz

Zubereitung:

1. Backofen auf 225°C vorheizen.
2. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und ohne zu kneten, zu einem runden Laib formen.
3. Das Brot auf ein bemehltes Backblech legen, mit einem scharfen Messer kreuzförmig einschneiden und mit Mehl bestäuben.
4. Statt Buttermilch kann auch eine Mischung aus Apfelsaft und Mineralwasser (Apfelsaftschorle) genommen werden.
5. Im Ofen zuerst 10 Min. bei 225° C backen, dann weitere 20 Min. bei 180° C.
6. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen

Dieses Rezept wurde uns von der Fa. sz-glutenfrei (Dittmann) zur Verfügung gestellt und gelingt nur mit Backmischungen von Dittmann.