

Kräuter-Brotkonfekt, glutenfrei

Für 1 Backblech:

400 g glutenf. Brot-Backmischung	1,5 TL Salz	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ P. Trockenhefe	335 ml lauwarmes Wasser	65 g Naturjoghurt
1 EL glutenfreier Essig	2 EL Schnittlauchröllchen	2 EL Dill, fein geschnitten
glutenfreies Mehl		

Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben, die Kräuter untermischen. Alle Zutaten kurz zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig leicht bemehlen und in zwei Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem Strang mit etwa 4cm Durchmesser formen. Dann mithilfe einer Teigkarte etwa 1,5cm breite Teigstücke abteilen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Backblech in den kalten Backofen auf mittlere Schiene einschieben. Den Backofen auf 220 Grad Umluft einstellen und die Teiglinge für insgesamt etwa 30 Minuten im Backofen belassen. Das Kräuter-Brotkonfekt aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Dips genießen.

Tipp: Hefe weglassen. Ein Päckchen Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss hierzu nicht lauwarm sein.

Tanja Gruber am 26. April 2024