



**BIO MIT HAND UND HERZ!**

## Brot mit Reismehl

### Zutaten für ein Laib

500 g Werz Reis Brotbackmischung mit Backpulver  
450 g kaltes Wasser  
neutrales Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl) zum Bestreichen  
ggf. pflanzliche Margarine und Werz 4-Korn Brösel zum Einstreuen der Backform

Zum Verfeinern können folgende Zutaten einzeln in den Teig eingearbeitet werden:

75 g gehackte Walnüsse oder  
50 g geröstete Zwiebeln oder  
100 g geraspelte Möhren oder  
75 g eingeweichte Rosinen oder  
100 g gehackte Oliven

Der Backvorgang kann im Anschluss wie bei einem reinen Brot mit Reismehl durchgeführt werden.

### Zubereitung

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

450 g kaltes Wasser und die Werz Reis Brotbackmischung in eine Rührschüssel geben und mindestens 2 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Gegebenenfalls weitere Zutaten zum Verfeinern in den Teig rühren.

Eine Kastenform einfetten und mit Werz 4-Korn Brösel einstreuen. Den Teig hineinfüllen und glattstreichen. Mit einem neutralen Öl bestreichen und in den vorgeheizten Ofen auf mittlere Schiene schieben.

Nach 20 Minuten die Temperatur auf 200 Grad herunterschalten. Das Brot muss nun noch weitere 30 Minuten backen. Da Backöfen unterschiedlich temperieren, gerade zum Ende der Backzeit auf den Bräunungsgrad der Kruste achten.

Guten Appetit!



glutenfrei



vegan



Schaut auch auf Instagram und Facebook nach Inspirationen und Rezeptideen.  
Hast Du Rezeptideen für uns? Sende eine Mail an: [info@werz.bio](mailto:info@werz.bio)



[www.werz.bio](http://www.werz.bio)



DE-ÖKO-007