Buchweizenbrot

• aromatisch und glutenfrei •

Zutaten

650ml Wasser
35g Leinsamen, geschrotet
2 ½ EL Ahornsirup oder Rübensirup
2 EL Apfelessig
300g Buchweizenmehl
100g glutenfreie Haferflocken oder Buchweizenflocken
1 ½ TL Weinstein Backpulver, ½ TL Baking Soda oder Natron
1 ½ TL Salz
100g gemischte Saaten nach Geschmack
Kokosöl zum Fetten der Form

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Wasser, Leinsamen, Sirup und Essig in einer größeren Schüssel vermengen und zum Aufquellen etwa 30min ruhen lassen.
Die trockenen Zutaten vermischen und zu der feuchten Masse geben. Alles gut vermengen.
Teig in den gefetteten Zauberkasten (oder kleiner Ofenmeister) füllen. Teig andrücken und glatt streichen.
Backzeit: 75 Minuten
Nach dem Backen für etwa 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Tipp:
Vor dem Backen mit Saaten bestreuen.