

## Soja-Sesam-Brot

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



### Zutaten

500 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
500 g	Sojamilch oder Wasser
100 g	Sojagrieß
50 g	Sesam
25 g	Margarine (lactosefrei)
15 g	Zucker
12 g	Salz
20 g	Hefe oder
10 g	Trockenhefe
5 g	Brotgewürz

Rezeptur für 2 Brote à 550 g

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

*Teigruhe:* 10 Minuten

Den Teig in Backformen füllen und mit Sesam bestreuen.

*Garzeit:* ca. 40 Minuten  
in der Backform

*Backzeit:* ca. 45 Minuten  
im vorgeheizten Rohr

*Backtemperatur:* 220 °C – 240 °C

#### TIPP:

Für eine längere Frischhaltung der Brote kann man die Flüssigkeit etwas erhöhen und in Backformen backen.