



Glutenfreies Backen mit viel Geschmack!



Olivenstangerl	Zwiebelstangerl	Tomatenweckerl	Frühstücksgebäck
<p>760g Mantler hell 17g Salz 10g Rosmarin 14g Dr. Oetker Germ 30g Butter 20g Olivenöl 550g Wasser 180g Oliven</p> <p>Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, ca. 5min auf der Kenwood Maschine und danach für etwa 15min zugedeckt rasten lassen. Nach den 15min Teigruhe werden kleine Laibchen zu je 100g ausgewogen, rundgeformt und danach zu länglichen Stangerln geformt. Auf ein Blech geben und nochmals gut gehen lassen, falls nötig immer wieder mit Wasser befeuchten. Danach mit Olivenöl und Rosmarin bestreuen und in das vorgeheizte Rohr geben; ca. 23min bei 220°C / Umluft</p>	<p>700g Mantler dunkel 18g Salz 30g Butter 150g Röstzwiebel 14g Dr. Oetker Germ ca. 620g Wasser</p> <p>Aus allen Zutaten einen weichen Teig kneten, 5min auf der Kenwood Maschine. Den Teig zugedeckt bis zu 15min rasten lassen. Danach Teigstücke zu je 100g auswiegen, rundformen und zu Stangerl formen. Auf ein Blech mit Papier geben und nochmals gut gehen lassen. Bei 220°C in den Ofen schieben, Backzeit ca. 23min / Umluft</p>	<p>760g Mantler hell 17g Salz 5g Oregano 14g Dr. Oetker Germ 30g Butter 180g Tomaten getrocknet 550g Wasser</p> <p>Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, ca. 5 min auf der Kenwood Maschine und danach für etwa 15min zugedeckt rasten lassen. Nach den 15min Teigruhe werden kleine Laibchen zu je 80g ausgewogen, rundgeformt und mit Sesam bestreut. Auf ein Blech geben und nochmals gut gehen lassen, falls nötig immer wieder mit Wasser befeuchten. Danach in das vorgeheizte Rohr geben; ca. 20min bei 220°C / Umluft</p>	<p>500g Mantler hell 300g Soja Milch 70g Zucker 75g Butter (handwarm) 7g Salz 14g Dr. Oetker Germ 3Stk. Eier 1 Pk. Vanillezucker</p> <p>Aus allen Zutaten einen eher weichen Teig kneten, ca. 5min auf der Kenwood Maschine bis sich der Teig schön am Kesselrand löst. Danach den Teig etwa 15min zugedeckt rasten lassen und danach Teigstücke zu je 60g auswiegen. Danach in die gewünschte Form bringen nochmals gut gehen lassen. Anschließend mit Ein abstreichen und Mandeln und Zucker draufgeben! Bei rund 190°C für 18min in den Ofen geben! Mit viel Dampf backen!</p>

