

Glutenfrie pølsebrød

Opskrift til 6 stk

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

65 minutter

Samlet tid

85 minutter

Ingredienser

- 25 g gær
- 3 dl lunken vand
- 20 g HUSK loppefrøskaller
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. agavesirup eller honning
- 3 spsk. olie (jeg bruger olivenolie)
- 250-270 g havremel
- 1 æggeblomme til pensling

Sådan gør du

1. Kom vand og gær i en skål og rør rundt til gæret er opløst.
2. Kom HUSK loppefrøskaller i og rør rundt i 10 minutter til det bliver en gele-lignende konsistens. Her skal du enten bruge en røremaskine eller en elpisker.
3. Kom så salt, sirup og olie ved og rør det ud i geléen.
4. Kom melet ved og rør til det har en klistret, fast konsistens
5. Del dejen op i 6 stk. og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir
6. Pres dem ud til flade og aflange brød
7. Dæk dem med et stykke vitavrap og et viskestykke over og lad dem hæve på køkkenbordet i 45 minutter
8. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
9. Pensl med en pisket æggeblomme
10. Bag i midten af ovnen i ca. 20 minutter til de er gyldne