



Glutenfreie Bruschette al pomodoro

Vor- und zubereiten: ca. **25 Min.**
Aufgehen lassen: ca. **45 Min.**
Backen: ca. **30 Min.**

Stück: 27 kcal, F 4 g, Kh 18 g, E 4 g

Zutaten

für 4 Personen

300 g glutenfreies **Mehl** (z. B. Schär Brot-Mix) i Teelöffel Salz
0.25 TL **Salz**
1 Prise **Zucker**
0.5 Würfel **Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt

2.5 dl **Milchwasser** (1/2 Milch / 1/2 Wasser)
1 EL **Olivenöl**

wenig glutenfreies **Mehl** zum Bestäuben
wenig **Olivenöl** zum Bestreichen
5 **Tomaten**, geschält, entkernt, in Würfeli
2 **Knoblauchzehen**, fein gehackt
2 EL **Basilikum**
2 EL **Aceto balsamico** bianco
3 EL **Olivenöl**
0.25 TL **Meersalz**
wenig **Pfeffer**

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe mischen.
2. Milchwasser und Öl begeben, mischen, mit den Knethacken des Handrührgeräts zu einem weichen Teig kneten.
3. Teig auf wenig glutenfreiem Mehl zu einem ca. 20 cm länglichen Brot formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Wenig glutenfreies Mehl darüberstäuben. Ca. 45 Min. in der Mitte des auf 50 Grad vorgeheizten Ofens aufs Doppelte aufgehen lassen. Mit wenig Öl die Brotseiten bestreichen. ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Ciabattabrot in ca. 16 Scheiben schneiden, mit wenig Öl beträufeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. ca. 6 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.
4. Tomatenwürfeli und alle restlichen Zutaten mischen, auf die Brotscheiben verteilen.