

Das brauchst du:

- 700 g Reismehl (Vollkornreismehl)
oder Buchweizenmehl
- 50 g Kartoffelstärke
- 2 TL Salz
- 1 ½ Packungen
Weinstein-Backpulver
- ca. 700 ml Mineralwasser
(wenn du Buchweizenmehl
nimmst, dann nur 600ml)
- ca. 70 ml Öl



So geht's:

1. Lasse als Erstes deine Eltern den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Dann kommen alle Zutaten in eine Schüssel und du verrührst sie zu einem glatten Teig.
3. Für das Brot benötigst du eine sogenannte Kastenform, damit es die richtige Brotform bekommt. Fette sie entweder mit etwas Öl oder Butter ein oder lege Backpapier hinein.
4. Fülle dann den vorbereiteten Teig ein. Befeuchte deine Fingerspitzen mit etwas Wasser und gehe damit ein paar Mal über den Teig – aber nicht zu viel. Dadurch wird die Kruste schön knusprig!
5. Jetzt muss es nur noch gebacken werden: Deine Eltern schieben es dazu bei 200 Grad Umluft für 15 Minuten in den Ofen. Danach müssen sie den Ofen auf 160 Grad herunterschalten und das Brot weitere 50 Minuten backen. Mit welchem Belag isst du dein selbstgemachtes Reisbrot am liebsten?

Tipp:

Wunder dich nicht – wenn du Reismehl verwendest, wird der Teig eher flüssig, beim Buchweizenmehl eher zäh. Das Brot schmeckt aber mit beiden Mehlsorten sehr gut!

Das Brot kannst du nach Lust und Laune auch noch verfeinern: Gib doch beim nächsten Mal noch ein paar Nüsse, Kerne (z. B. Sonnenblumenkerne) oder für eine leicht süße Variante Trockenfrüchte mit in den Teig.

