

# Glutenfreie Brötchen

## Zutaten:

- 350 g warmes Wasser
- 690 g glutenfreies Mehl
- 15 g Salz
- 40 g Hefe
- 40 g Margarine

**1** Alle Zutaten in eine Schüssel geben und so lange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

**2** Die Schüssel mit dem Teig an einem warmen Ort ungefähr 10 bis 15 Minuten zugedeckt stehen lassen.

**3** Aus dem Teig ca. 100 g schwere Brötchen (länglich oder rund) formen und nach Belieben mit verschiedenen Körnern (Sesam, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne...) bestreuen. Die Brötchen auf ein Backblech setzen und nochmals 15 bis 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen.

**4** Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.