

Gofio Brot

Gofio Brot mit schöner Kruste und leichter Gofio-Note

Hier gibt es ein leckeres Gofio Brot mit schöner Kruste und tollem Gofio-Geschmack. Gofio ist ein Getreideerzeugnis, ähnlich wie Mehl und stammt von den Kanaren. Allerdings werden die Getreidesorten vor dem Mahlen geröstet, was dem Gofio seinen unverkennbaren Geschmack und das tolle Aroma verleiht. Gofio ist vielseitig einsetzbar und schmeckt vor allem als Süßspeise unheimlich gut. Da ich den Geschmack von Gofio sehr mag, wollte ich unbedingt mal versuchen, damit ein Brot zu backen und das hat tatsächlich geklappt ☐

Ich habe das Gofio-Mehl einfach wie ein Roggen-Vollkornmehl benutzt und es in Kombination mit Weizenmehl verwendet. Das hat ganz gut funktioniert. Durch das Gofio-Mehl bekommt das Brot eine tolle dunkle Farbe und einen leicht rauchigen Geschmack.

Frisches und super knuspriges Gofio Brot mit Gofio-Mehl & Joghurt

Die Basis bilden hier wie gerade schon einmal kurz erwähnt, Weizenmehl und Gofio-Mehl. Für dieses Brot habe ich einen halben Würfel (hier 25g) verwendet, welche zuerst mit dem Wasser und dem Zucker verrührt wird. Dann kommen auch schon die restlichen Zutaten dazu und alles wird zu einem schönen geschmeidigen Teig verknetet. Dieser darf dann erst einmal 2,5 Stunden ruhen, bevor es weiter geht.

Wenn der Teig nach 2,5 Stunden schön aufgegangen ist, wird er

einmal kurz durchgeknetet und zu einem beliebigen Laib geformt. Dann gehts auch schon aufs Blech, wo ihr euer Brot noch einschneiden könnt. Währenddessen jetzt der Ofen vorgeheizt wird, kann sich das Brot noch einmal kurz entspannen und dann wird es für etwa 50 Minuten gebacken. Das fertige Brot hat eine tolle, krosse Kruste und einen super Geschmack. Ob es Gofio-Mehl in deutschen Supermärkten gibt, weiß ich leider nicht, via Online-Shopping sollte das aber irgendwo zu bekommen sein ☐



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum Ausprobieren & Nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

Kalorienzählen leicht gemacht
110 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein kalorienarmes Frühstück

**Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!**

mehr Infos zum Buch