Gluténmentes házi kenyér
600 g barna rizsliszt

vagy
200 g gluténmentes zabpehely liszt,
200 g hajdina liszt,
200 g barna rizsliszt (esetleg köles liszt) összesen

+barna rizsliszthez vagy a lisztkeverékhez
30 g útifűmaghéj liszt
15 g tápióka keményítő
10 g só (kb. 2 kiskanálnyi)
1 közepes citrom kicsavart leve
1 evőkanál almaecet
7 dl tiszta víz (felmelegítjük, hogy langyos legye, de ne legyen forró)
30 g élesztő, a 7 dl langyos vízből kevés meleg vízben, ¼ kiskanálnyi cukorral felfuttatva
((vagy 300 g friss kovász, gm. zabpehely és barna rizslisztből (vagy hajdina lisztből), ez esetben kb. 6,5 dl langyos víz))

Az élesztőt felfuttatjuk. Egy tálba tesszük a hozzávalókat, majd a felfuttatott élesztőt és a maradék vizet is hozzáadjuk, majd kézzel vagy géppel a hozzávalókat összeállítjuk, összedagasztjuk. A kezünktől jól elválló tésztát kapunk.
Lefedve min. 2 órát kelesztjük, kb. addig, amíg a duplájára nem nő.

Majd lisztezett deszkára tesszük (és leszelhetünk belőle 300 gramm tésztát, amit hűtőben, lezárt üvegben félre tudunk tenni a következő kenyérhez, így nem kell állandóan kovászt készíteni; csak 5-8 órával korábban ki kell venni a hűtőből felhasználás előtt), átgyúrjuk, és újból kelesztjük, és lefedve legalább egy (de lehet több) órán át pihenni, kelni hagyjuk.

Közvetlenül a sütés előtt egy fedeles mázas tálat betesszük a sütőbe és a sütőt felmelegítjük 240 ^{0}C fokra. Kb. egy fél óra alatt át- és felmelegszik főként a cserépedény és a sütő. Ekkor kivesszük a cserépedényt és megszórjuk a belsejét hajdina liszttel, kiemeljük a kelesztő a tálból a kenyeret, kezünkre helyezzük, majd ügyesen billentve belehelyezzük, de nem dobjuk a kenyeret a forró tálba (két-három csíkban bevágjuk a tésztát; nem szükséges), majd alaposan megspricceljük tiszta hideg vízzel, rátesszük a tetejét, és azt is megspricceljük vízzel.
A sütőbe 1 tálba vizet teszünk, betesszük sütni a mázas lefedett cserépben a kenyeret 240 ^{0}C fokon hőlégkeveréssel, és 40 percig lefedve sütjük a kenyeret, majd 200 ^{0}C fokra csökkentjük a hőt és lefedve további 20 percig sütjük.

Ha elkészült rácsra borítjuk (mikor már ki tudjuk szedni), és a talpára állítjuk, megspricceljük tiszta hideg vízzel (ha nem tudtuk még kivenni a cserép edényben spricceljük meg a tetejét). Minimum egy óráig hagyjuk hűlni, mert még a belső hő alakítja a kenyér belsejét, és ha kihűlt, csak utána szeleteljük.

((Kovász készítés:
50 g gm. zabpehely liszt + 50 g barna rizsliszt (vagy hajdina liszt)
+ annyi víz, amennyivel sűrű galuska szerű tésztát tudunk keverni

Összedolgozzuk a hozzávalókat, és üvegben lezárva egy meleg helyen hagyjuk érni 2 teljes napot.
Majd hozzáadunk újból 50-50 gramm lisztet és vizet, majd újból hagyjuk 2 napot állni. Utána hozzáadunk 50 g gm. zabpehely lisztet és vizet. Újabb 1 napot érleljük; amikor kezd buborékosodni és savanykás szaga van, akkor tudjuk felhasználni.))