BUCHWEIZENBROT | GLUTENFREI

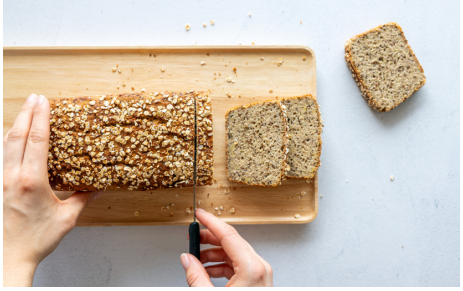
4.8 bei 32 Bewertungen

1 h 30 min | Heißluft | 210 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Die Kartoffel schälen und reiben. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Den Teig danach zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

2. Jetzt in eine eingefettete Kastenform füllen und darin nochmal 30 Minuten gehen lassen. Mit Wasser besprühen, mit Haferflocken bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft ca. 50 Minuten mit viel Dampf backen.



Zutaten

FÜR 1 BROT

TEIG

130 g	rohe Kartoffeln
220 g	Hirsemehl
200 g	Buchweizenmehl
5 g	Brotgewürz
8 g	Salz
20 g	Flohsamenschalen
18 g	Essig
520 g	Wasser
5 g	Germ

ZUM BESTREUEN

Haferflocken