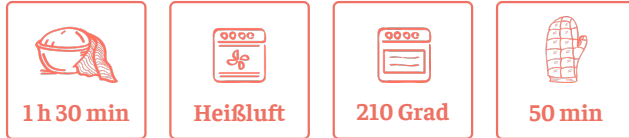


BUCHWEIZENBROT | GLUTENFREI

Backen
mit
Christina

★★★★★ 4.8 bei 42 Bewertungen



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