

# BUCHWEIZENBROT | GLUTENFREI

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 4.8 bei 41 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