

Rezept

Glutenfreies Zwiebelbrot

Ein Rezept von Glutenfreies Zwiebelbrot, am 26.04.2024

Zutaten

30 g glutenfreie Hefe (ca. 3/4 Würfel)	1 TL Zucker
6 + ca. 125 EL + ml warmes Wasser	200 g Zwiebeln
75 g gegarte Pellkartoffeln (mehligkochende Sorte)	1 EL Butter
geriebene Muskatnuss	1 TL Salz
2 M Eier	4 EL Öl
75 g Reismehl	75 g gelbes Maismehl
Maismehl zum Bearbeiten	75 g Buchweizen(vollkorn)mehl
Butter für die Form	1 Kastenform (28 cm Länge)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 850 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Hefe mit Zucker und 6 EL Wasser glatt rühren. Zugedeckt 15 Min. ruhen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne in der Butter leicht bräunen. Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Salz, Muskatnuss, Öl und Eiern mischen.
2. Die Mehlsorten nacheinander untermischen. Hefeansatz und restliches Wasser (bis auf 50 ml, mehr bei Bedarf) unterrühren. Zwiebeln untermischen.
3. Teig in die gefettete Form füllen und zugedeckt ca. 2 Std. warm bis zum doppelten Volumen gehen lassen. Ofen auf 210° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Das Brot auf der zweiten Schiene von unten ca. 40 Min. backen.