

Rezept

Kartoffelbrot

Ein Rezept von Kartoffelbrot, am 25.04.2024

Zutaten

1 Würfel Hefe (42 g)	1 TL Zucker
150 g lauwarmer Buttermilch (ersatzweise Wasser)	200 g mehlig kochende Kartoffeln (am besten vom Vortag)
500 g glutenfreies Mehl (z.B. Hammermühle rustikal)	1 EL Salz
300 ml lauwarmes Wasser	2 EL Öl
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM VON 28 CM LÄNGE (20 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe zerbröckeln, mit Zucker und Buttermilch glatt rühren und 10 Min. ruhen lassen.

2. Die Kastenform dünn einfetten. Die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Salz, Hefemilch und Wasser zu einem zähen Teig verkneten. Das Öl einarbeiten. Den Teig in die Form geben und mit einem angefeuchteten Teigschaber glatt streichen. Im warmen Ofen 30-40 Min. gehen lassen.

3. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Backofen vorheizen. Das Brot bei 225° (Mitte, Umluft 200°) ca. 1 Std. backen. Nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.