

## Rezept

# Kartoffelbrot für Backautomaten

Ein Rezept von Kartoffelbrot für Backautomaten, am 25.04.2024

## Zutaten

250-300 ml lauwarme Buttermilch	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>250 g</b> gekochte Kartoffeln	<b>250 g</b> Mehlmischung, dunkel (SZ-glutenfrei)
<b>1</b> zerbröckelter Würfel frische Hefe (42 g)	<b>1 EL</b> Zucker
<b>1 EL</b> Salz	je 1 EL Koriander- und Fenchelsamen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 CA. 750 G SCHWERES BROT (15-25 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

## Zubereitung

1. 250 ml Buttermilch und Ei in den Backeinsatz des Brotbackautomaten geben.

---

2. Die gekochten Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken und zur Buttermilch-Ei-Mischung geben. Die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge einfüllen und das Programm »Normal« oder »Glutenfrei« des Backautomaten starten.

---

3. Beim ersten Knetvorgang die Reste der Teigbestandteile vom Rand des Backeinsatzes lösen und bei Bedarf vorsichtig nach und nach noch bis zu 50 ml Buttermilch dazugießen.