

Rezept

Kartoffelbrot für Backautomaten

Ein Rezept von Kartoffelbrot für Backautomaten, am 25.04.2024

Zutaten

250-300 ml lauwarme Buttermilch	1 Ei (Größe M)
250 g gekochte Kartoffeln	250 g Mehlmischung, dunkel (SZ-glutenfrei)
1 zerbröckelter Würfel frische Hefe (42 g)	1 EL Zucker
1 EL 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.