



Glutenfreies Kartoffelbrot

★★★★★

Glutenfreies Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 25 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Kartoffel(n)
500 g Mehl, glutenfrei, helle Mischung
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
1 EL Salz
150 ml Milch
300 ml Wasser
2 EL Rapsöl
etwas Salz zum Kochen der Kartoffeln

NÄHRWERT

Calories: 2157 kcal
Serving Size: 1

verdoppelt hat.

Jetzt bei vorgeheizten 200 Grad Umluft ca. 1 Stunde backen.

ZUBEREITUNG

Am Vortag die Kartoffeln in der Schale mit etwas Salz weich kochen.

Die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.

Die am Vortag gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch hinein gießen. Darauf die durchgedrückte Kartoffelmasse und das lauwarme Wasser geben. Alles gut vermischen und während des Rührens das Öl zufügen. Es entsteht ein sehr zäher Teig, den man mit einem nassen Löffel in eine gefettete Kastenform füllt.

Abgedeckt so lange gehen lassen, bis sich der Teig