



Glutenfreie Buchweizenbrötchen

★★★★

Glutenfreie Brötchen

Vorbereitungszeit: 40 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

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

ZUTATEN

175 g Mehl (Buchweizenmehl), feines

100 g Kartoffelstärke

100 g Mehl (glutenfreie Mischung)

1 ½ TL Salz

1 Pck. Hefe (Hefeteig Garant)

225 g Wasser, lauwarmes

n. B. Olivenöl zum Bestreichen

etwas Wasser

NÄHRWERT

Calories: 1379 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Eine Wasserschale in den Ofen stellen.

Alle Zutaten ohne das Öl mischen und in eine Muffinform (keine Papierförmchen) füllen. Etwa eine halbe Stunde gehen lassen, dann mit einer Mischung aus Olivenöl und Wasser (1:1) bestreichen und ca. 25 Min. backen.

Die Brötchen schmecken am besten noch warm, mit Kräuterbutter. Sie lassen sich gut einfrieren und dann toasten.