



Glutenvrij hoort erbij!

Broodrecept BBM (4)

Ingrediënten

25 gram blueband vloeibaar

1 theelepeltje zout

2 theelepels suiker of vloeibare honing

1 flesje kookroom (light) van bv. AH (250 ml)

Ca. 225 gram heet water uit de kraan*

30 gram crème fraîche

250 gram Twello's Quinoa

250 gram Twello's boerenbruin

4 gram gedroogde gist = 1 (afgestreken) maatschepje van 5 ml = 1 teaspoon

Bereiding

In bovenstaande volgorde in de BBM doen, basis/normaal programma van ca. 3 uur.

Zet het bakblik op de weegschaal en zet die op 0.

Weeg de blueband en voeg zout en suiker toe.

Zet de weegschaal weer op 0.

*Giet het flesje kookroom leeg in het bakblik en vul aan met heet water tot totaal 450 gram.

Zet de weegschaal weer op 0.

Weeg de crème fraîche er bij.

Zet weegschaal weer op 0 en weeg het meel er bij.

Weeg de gist bij het meel en zet de weegschaal dus niet eerst op 0 of gebruik een maatschepje.

Eline Spiljard

Bakinstructrice NCV, regio Zuid-Holland

