



NEDERLANDSE  
**Coeliakie**  
VERENIGING

## Broodrecept BBM

### Ingrediënten

- 35 gram zonnebloemolie
- 335 gram lauw/handwarm water (bij gebruik timer kun je koud water nemen)
- 1 theelepeltje vloeibare honing (of suiker)
- 1 theelepel JOZO zout\* (let op! In sommige broodmixen zit al zout, dan dus géén zout!)
- 375 gram glutenvrije broodmix\*\*
- 4 gram gedroogde gist (= 1 tl maatschepje)

### Bereidingswijze

1. Zet het bakblik van de BBM op de (digitale) weegschaal en zet die op 0.
2. Weeg de olie in het bakblik.
3. Zet de weegschaal weer op 0.
4. Weeg het water in de bakvorm.
5. Dan eerst de honing en het zout er bij doen.
6. Zet de weegschaal weer op 0
7. Weeg de broodmix in het bakblik en weeg de gist **BIJ** het meel tot 379 gram totaal!! (dit werkt nauwkeuriger dan wanneer je de gist vanaf 0 weegt)
8. Programma starten of de timer instellen.  
(eventueel na ca.5 minuten de hoekjes meel erbij roeren)

Gebruik bij voorkeur een glutenvrij programma wat 1 x kneed en 1 x rijst.

Heeft u dat niet gebruik dan het programma "normaal"/"basis", dit staat meestal aan als je de machine aan zet en duurt ca. 3 uur.

Bij de meeste machines kun je daarnaast nog de "korstkleur" bepalen.

Laat het brood op een rooster onder een theedoek afkoelen.

Haal het schoepje er uit als het brood nog lauw is, dat gaat makkelijker dan wanneer het brood helemaal koud is.

\*Gebruik bij voorkeur bakkerszout, daar zit meer jodium in.

**\*\*Het mengen van 2 of meer broodmixen geeft (vaak) een beter resultaat dan bakken met 1 soort!**

Let op: bij gebruik van de timer maak je een kuiltje in het meel en doe je daar de gist in.

Het is dan belangrijk dat de gist droog blijft tot de machine start.

Bij gebruik van de timer is het brood (soms) wat vaster van structuur.

**Eet smakelijk!**