



Recept Paasbrood

Koemelk- en lactosevrij

Ingrediënten

- 120 gram rozijnen
- 20 gram plantaardige margarine of kokosolie
- 150 g boekweitmeel
- 60 g ketan (kleefrijstmeel)
- 40 g glutenvrij havermeel
- 110 g tapiocameel
- 35 g maïszetmeel
- 10 g xanthaangom
- 10 g rietsuiker
- 7 g instant gist
- 1 eetlepel fibrex vezels
- 7 g zout - liefst gejodeerd (brood)zout
- 350 g lauwwarm water
- 3 theelepel citroensap of appelazijn
- 2 eieren - maat m
- 100 gram gekonfijt fruit

Optie

1 pakje amandelspijs (dan 1 eetlepel ei achterhouden)

boter om in te vetten en te bestrijken

½ theelepel kurkuma of saffraan. (voor de kleur)

Benodigdheden

- broodbakvorm / cakevorm 25x13x8 cm
- mixer met deeghaken
- mengkom

Bereiden

- Week de rozijnen 2 dagen van tevoren in water. Laat uitlekken en droog ze verder in een theedoek.
- Vermeng het amandelspijs met 1 eetlepel ei zodat het wat smeüiger wordt en vorm er een rol van ter grootte van de broodbakvorm (hier 25 cm).
- Smelt de plantaardige margarine op laag vuur.
- Meng de droge ingrediënten (boekweitmeel t/m zout) in een grote kom en voeg het lauwwarme water, het citroensap of appelazijn, de gesmolten margarine en de eieren toe.

- Kneed het deeg in een keukenmachine of met een handmixer met deeghaken. Vouw het deeg tussentijds met een deegschrapper om. Mix en vouw tot alles goed gemengd is.
- Vet een broodbakvorm van 25x13x8 cm heel licht in en schep de helft van het deeg in de vorm.
- Leg de amandelspijs hierin.
- Verdeel de rest van het deeg over de vorm en strijk het glad. Dek de vorm af met huishoudfolie en laat het 45 tot 60 minuten rijzen op een warme plaats.
- Stel de temperatuur in op 210 graden. Zet het brood in de oven en verlaag hem naar 190 tot 200 graden.
- Haal het brood uit de oven en los het voorzichtig uit de vorm op een rooster. Leg een paar klontjes boter op de bovenkant van het brood en strijk het uit. Laat het brood helemaal afkoelen.
- Leg er een schone theedoek over.
- 52 koolhydraten per 100 gram

Eet smakelijk!