

Brood met Quinoabroodmix & zaden in de oven

Benodigheden

- Bakblik van 2 liter inhoud
- Maatkan, mengkom & bakpapier
- Mixer met deeghaken of keukenmachine

Ingrediënten

- 450 ml warm water/melk
- 20 gram boter/margarine of broodverbeterpasta (glutenvrij)
- 400 gram Quinoabroodmix van Le Poole
- 100 gram havermeel (bij voorkeur met het crossed grain logo of glutenvrij logo)
- 5 gram fiberhusk
- 10 gram donkerbruine suiker
- 7 gram droge gistkorrels
- 1 theelepel glutenvrij bakkerszout
- ½ theelepel broodkruiden van Le Poole
- 45 gram zadenmix

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 50 graden en plaats een bakje water onderin om vocht te creëren.
- Meet 450 ml. warm water/melk af in een maatkan en doe hier de boter bij
- Meng de droge ingrediënten (quinoabroodmix, havermeel, fiberhusk, suiker, gist, bakkerszout, broodkruiden en zadenmix) in een kom door elkaar, voeg steeds wat water/melk (met boter) toe
- Mix alles goed door elkaar met deeghaken, mix 4 minuten op hoge snelheid
- Bekleed de bakvorm met bakpapier hoger dan het blik en schep de deegmassa erin
- Laat het brood rijzen in de oven op 50 graden, met een bakje water of natte doek onder en/of boven in de oven. Afdgedekt laten rijzen in een bak met heet water kan ook
- Het brood in ± 50 min afbakken op 180 graden (hetelucht oven) of 190 graden (conventionele oven)
- Uit het blik halen en onder een schone doek af laten koelen

Eet smakelijk!