Broodrecepten

Licht Bruinbrood

(hoeveelheden zijn voor de broodbakmachine van +/- 700 gram)
Kies een programma uit van minimaal 3 uur, liever iets langer.
Voeg altijd eerst het water toe in de broodbakmachine daarna de mix of meel

Broodmix Wit …… 250 gram
Broodmix Bruin (volkoren)……. 250 gram
Water ……..+/- 260 gram

Tips
Als het deeg is uitgekneed, het er even uithalen, een mooie bol van maken en rondom in de sesam rollen, of tarwevlokken. Zo kunt u vele variaties aanbrengen

---

Olijf-brood

(hoeveelheden zijn voor de broodbakmachine van +/- 800 gram)
Kies een programma uit van minimaal 3 uur, liever iets langer.
Voeg altijd eerst het water toe in de broodbakmachine daarna de mix of meel

Broodmix Wit …… 400 gram
Melkpoeder ……. 30 gram
Pestosaus ..……... 20 gram
Water ……..+/- 240 gram
Vulling:
Olijven uitgelekt ……. 100 gram (even gehakt)

Tips
De laatste 4 minuten van het kneden de olijven er door doen. Als ze er niet goed doorheen zitten, dan even het deeg eruit halen en handmatig even nakneden en weer terug in de broodbakmachine doen. Nu kan het (voor)rijsproces beginnen.

Tomatenbrood

(hoeveelheden zijn voor de broodbakmachine van +/- 800 gram)
Kies een programma uit van minimaal 3 uur, liever iets langer.
Voeg altijd eerst het water toe in de broodbakmachine daarna de mix of meel

Broodmix Wit …… 400 gram
Melkpoeder ……. 30 gram
Tomatensaus ……... 20 gram
Water ……..+/- 240 gram
Vulling:
Tomaten gedroogd ……. 100 gram (in blokjes gehakt)

Tips
De gedroogde tomaten eerst even met olijfolie insmeren en dan blokjes haken/snijden. De laatste 4 minuten van het kneden de tomatenstukjes er door doen. E.v.t. 7 gram gedroogde gist extra toevoegen bij de mix/meel.