



Thermomix Brood met spelt en rogge

Ingrediënten

- 100 gr spelt granen
- 100 gr rogge granen
- 300 gr tarwebloem
- 300 gr lauw water
- 20 gr verse of 10 gr droge gist
- 2 theelepels zout
- 20 gr vetstof (boter of olie)



Instructies

- - Wij hebben er een BIO brood van gemaakt en gebruiken BIO granen
- Spelt en rogge granen in de beker afwegen-
Fijnmalen: 30 seconden, snelheid 10
- Tarwebloem, water, gist, zout, vetstof toevoegen
- Deegstand 2 minuten
- Deeg in ovenschaal doen
- Laten rijzen
- Oven voorverwarmen op 200°
- 25 minuten bakken op 200°