

Ingrediënten

250 g fijn voltarwemeel. 100 g meel voor haverzemelenbrood.
180 g magere yoghurt. 130 g fijngeraspte appel. 17 g biologische meelverbeteraar voor bruin brood. 10 g verse gist of 5 g droge gist.

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Belgisch

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Brood

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Montignac-brood in de broodbakmachine.

Hulpmiddelen

Broodmachine.

Vorbereiding

Gebruik het programma voor volkorenbrood. Belangrijk: Dit recept is minder geschikt voor de timer. Je hebt namelijk kans dat de yoghurt bederft en het brood wordt minder hoog.

Bereidingswijze

De ingredienten toevoegen in deze volgorde : de helft van het voltarwemeel- de appel en de yoghurt- de rest van het voltarwemeel- het haverzemelenmeel- de meelverbeteraar- de gist.

Serveertips

Bron:Aveve bloem.Suzieclub.