

## Ingrediënten

- 125 ml vloeibare zuurdesem van volkoren speltmeel (recept om zelf zuurdesem te maken staat op mijn homepage) - 50 ml haverdrank - 150 gram volkoren speltmeel - 140 gram volkoren tarwebloem - 3 eetlepels rijstevlokken - 3 eetlepels rietsuikermelasse

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Biologisch  
**Smaak:** Zoetzuur  
**Soort\_gerecht:** Brood  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## zoet volkoren desembrood

Lekker zoet, maar stevig broodje!

### Hulpmiddelen

Broodbakmachine

### Vorbereiding

Maak 5 dagen van tevoren het zuurdesempapje aan. Het lijkt veel werk is het niet. Je moet er wel iedere keer aan denken om het door te roeren.

### Bereidingswijze

- Doe de droge ingredienten in de BBM. - Doe het desem met de haverdrank in de BBM - Doe de stroop in de BBM - Eerst het programma enkel kneden. Minimaal 4 uur laten rusten. - Daarna het programma volkorenmeel.

### Serveertips

Dit was de eerste keer dat ik de BBM probeerde. De volgende keer doe ik bij dit recept gedroogde vruchten als abrikozen, perzik, rozijnen, appel etc. en fijngehakte noten.