

Ingrediënten

- 75 gram 5 granen broodmix - 50 gram 4 granen vlokken (haver, rogge, gerst en tarwe) - 100 gram speltmeel - 100 gram boekweitmeel - 50 gram haverzemelen - 50 gram zonnebloempitten - 50 gram lijnzaad - 25 gram gemengde noten - 5 gedroogde abrikozen - 5 gedroogde pruimen - 2 gedroogde vijgen - 1 gedroogd peertje - scheutje vanille aroma - 150 ml rijstdrank amandel - zuurdesem

Tijd: > 2 uur
Keuken: Biologisch
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Paasbrood

Een lekker noten vruchtenbrood van verschillende meelsoorten voor een paasontbijtje!

Hulpmiddelen

- broodbakmachine

Vorbereiding

- de gedroogde tutti frutti mix van de AH is al voorgeweekt. Dit hoeft dus niet meer te gebeuren. - Snij de gedroogde vruchten fijn en haal deze door een beetje meel. - Hak de noten grof - meng de verschillende meelsoorten, de vlokken, de zemelen en de pitten door elkaar. - Meng de gesneden vruchten door het meel.

Bereidingswijze

- Doe het meel (met de overige ingredienten) in de broodmachine. - Doe hier het desem bovenop. - Doe de rijstdrank erbij. - zet de broodbakmachine eerst een keer op het kneedprogramma. - Laat het deeg 4 uur rusten. - Zet de broodmachine de tweede keer op zoet brood.

Serveertips

Lekker met amandelspijs. (als iemand een tip heeft hoe de amandelspijs met het brood meegebakken kan worden, zonder dat het geheel opgaat in het brood hoor ik het graag!!!!!!!!!!)