

Ingrediënten

-200 gram volkorenmeel-400 gram tarwemeel-2 zakjes instant gist(22 gram)-1 eetlepel suiker-80 gram vloeibare honing-30 gram notenolie-1 eetlepl zout-100 gram pompoenzaadjes-100 gram walnoten-3 dl lauw water.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Belgisch
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Notenbrood met honing

Herfstreceptje! Lekker met pate, confituur of gewoon besmeerd met wat boter..of bij een bord pompensoep!

Hulpmiddelen

-Mengkom-plasticfolie-ingevette bakplaat.

Vorbereiding

-verbrokkel de walnoten.

Bereidingswijze

-Meng de 2 soorten bloem en voeg gist;suiker,honing en notenolie toe.Roer goed om. -Vermeng het zout,pompoenzaadjes en de walnoten door de bloem. -Giet er beetje bij beetje water bij en kneed het deeg tot het elastisch is(reken op en 10 minuutjes kneden). -Dek af met ingevette plasticfolie en laat rijzen op een warme plaats tot het volume verdubbeld is. -Neem dan de helft van het deeg,rol het op tot een bol en druk die wat plat. -Maak een kleinere bol van de rest van het deeg en leg die erbovenop. -Maak een paar inkervingen in het deeg. -Laat opnieuw rijzen onder ingevette plasticfolie tot het volume verdubbeld is. -Het brood is goed als het hol klinkt als je erop tikt. -Stuif wat bloem over het deeg en bak het in de oven op 210 graden gedurende 20 minuten.

Serveertips

-Smakelijk!