



Thermomix spelt - amandel brood

Ingrediënten

- 540 gr speltmeel (half volkoren)
- 100 gr amandelmeel
- 5 gr zout
- 20 gr lijnzaad
- 10 gr chiazaad
- 10 gr gist
- 360 gr lauwwarm water
- 10 gr kokosbloesemsiiker (optioneel)



Instructies

- Doe het water met de gist in de mengbeker. Als je kokosbloesemsiiker gebruikt, voeg je deze ook in deze fase toe. 3 minuten/ 37graden/ snelheid 2
- Voeg het speltmeel, amandelmeel, zout, lijnzaad, chiazaad toe 2 minuten/ deegfunctie
- Haal uit de mengbeker en laat 40 minuten rijzen
- Verwarm de oven voor op 200 graden en bak het brood 40 minuten op 200 graden, verlaag de oven naar 175 graden en laat het brood nog 10 minuten in de oven.