

Molen De Arend, Terheijden, www.molendearend.nl

Recept voor glutenvrij brood met Teff broodmix bruin en wit

Teff broodmix bruin (ook geschikt voor pannenkoeken en cake)

Benodigdheden: 500 gram Teff broodmix bruin
 450 gram water (ca. 30°C)*
 25 gram boter
 25 gram verse (in water oplossen) of 12 gram droge gist

Werkwijze voor bakken in de oven:

Ingrediënten ca. 2 minuten langzaam mengen. Daarna ca. 6 minuten intensief mengen/kneden tot soepel deeg. In bakblik (afm. 30 x 9 x 9) doen. Ca. 40 minuten laten rijzen (tot ca. 1 cm onder de rand van het bakblik).

Oven voorverwarmen. Bakken op ca. 230°C. Baktijd ca. 45 tot 50 minuten.

Teff broodmix wit

Benodigdheden: 500 gram Teff broodmix wit
 465 gram water (ca. 30°C)*
 25 gram boter
 25 gram verse (in water oplossen) of 12 gram droge gist

Werkwijze voor bakken in de oven:

Zie Teff broodmix bruin!