

Brood bakken in broodmachine

500g bloem (250g witte bloem + 250g bruine bloem: hierin kan je zelf variëren)

300ml water

Mini snuifje zout (kan ook zonder)

20g olijfolie

2 koffielepels droge gist

(eventueel aanvullen met graantjes, pitjes, muesli, havermout, ...)

Bereiding:

1. Doe de bloem, water zout en olijfolie samen in de mengkom
2. Voeg de gist toe in de daarvoor voorziene invoegdop
3. Laat het programma werken
4. Haal je brood uit en laat afkoelen

