



Snel Speltbrood

Wat heb je nodig:

- 450 gram Speltmeel
- 50 gram havermoutvlokken
- 350 ml water
- 1 ei
- 7 gram zout
- 18 gram baking soda

eventueel zonnebloem-, pompoenpitten, lijnzaad, kruiden...of maak een vruchtenbrood met rozijnen, dadels, vijgen enz...



1. Mix de spelt met havermout, zout en baking soda (en eventueel extra zaden, pitten, kruiden) Maak er een kuil in.
2. Mix in een andere kom het water en ei gedurende 30 seconden, doe dit in de kuil



3. Spatel het zo snel mogelijk door elkaar
4. Doe het deeg in een ingevet bakblik
5. Plaats het brooddeeg in een voorverwarmde oven van 170 graden voor ong 40. minuten

*Het grappige is: dit brood wordt steeds zachter en is wel 4 dagen heerlijk!
Normaal wordt het snel oud... Eet smakelijk!*

