



Korenmolen “De Oude Molen”



Spaans Brood

Benodigdheden:

- 300 gram volkorenmeel.
- 200 gram bloem.
- 10 gram droge korrelgist.
- 10 gram zout.
- 10 gram suiker.
- 25 gram margarine / olie.
- 325 ml water.
- 50 Gram gepureerde zon gedroogde tomaten
- 1 Theelepel Tijm
- 1 Theelepel Bieslook
- 1 Theelepel Koriander
- (- 1 geperst teentje knoflook)

Bereidingswijze:

Als u direct wilt gaan bakken:

Doe de ingrediënten in deze volgorde in de bakvorm: volkorenmeel, bloem, margarine, suiker, het mengsel van de tomaten met de kruiden, zout, gist en tenslotte water.

Als u met de timer werkt:

Doe eerst het water onder in de bakvorm en strooi daarop het volkorenmeel. Leg de overige ingrediënten apart van elkaar boven op het meel. Zorg ervoor dat het zout en de gist niet met elkaar in aanraking komen.

Stappen:

1. Selecteer het programma "normaal".
2. Druk op "start" om het bakproces te laten beginnen.
3. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakvorm en laat het op een rooster afkoelen.