

Ingrediënten en Recept



Edith Van Dingenen

Beheerder



+1

· 26 maart om 20:18 · 🌐

Havermoutbrood. Heerlijk. Een mooi alternatief voor gewoon brood als ontbijt of lunch.

RECEPT :

- 500 gr havermout
- 500 gr magere platte kaas
- 3 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- snuifje zout
- eventueel als optie rozijntjes en of zaden of pitten

Werkwijze :

Havermout fijner malen als je liever een fijne structuur hebt in je brood, indien niet dan gewoon meteen zo in je mengsel. Voeg hierbij je door elkaar geklopte eieren, de platte kaas, het bakpoeder en het snuifje zout. Alles goed mengen met de robot of met je handen. In de bakvorm doen die vooraf ingevet en bebloemd is. Ik gebruikte mijn lievelingsvorm nl. De terinne ultra pro. Bakken in voorverwarmde oven van 180 graden gedurende 50 min.

Het brood kan je in sneetjes invriezen zodat je steeds vers brood kunt eten.



Bron



Edithshapjes : snel en smakelijk eten !
■ Groep (Privé) · 6,3 d. leden

<https://www.facebook.com/groups/Edithshapjes/permalink/2880955955509868>

Info Martine Lycke 28/03/2021

500 g havermout = 1 volledig zakje Lidl
Thermomix 7 sec / Snelheid 9

4 eitjes (Lidl, tamelijk klein uit XL verpakking)

2 kl bakpoeder

500 g platte kaas

1 kl zout

Gedroogd fruit

Thermomix omgekeerd draaien

Oven 180°C – 40 minuten

2^{de} x gewoon in glazen kom gemengd, zonder malen van havermout
+ Zonnebloem- en pompoenpitten

Fotos

