



ZIZO

Dé glutenvrij specialist



Hollandsch Boerenbruin

500 g Hollandsch Boerenbruin

15 g verse gist

450 g handwarm water

Bereidingswijze :

- Mix met de handmixer de grondstoffen enkele minuten doorelkaar tot een stevig glad deeg.*
- verdeel het deeg met natte handen over een blik van een 0,5 liter*
- druk het deeg met natte handen goed in het blik*
- het brood 30 minuten laten rijzen, op een warme vochtige plaats.*
- afbakken in een oven van 240 graden Celsius in 40 minuten*
- direct na het bakken het brood uit het blik halen en op een rooster laten afkoelen*

En dan genieten van uw vers gebakken brood, mmm... heerlijk!

