



Recept voor

Tarwe(gluten)vrij brood bakken

Regelmatig komen er klanten in de molen die op zoek zijn naar ingrediënten voor een brood van tarwe(gluten)vrij meel. Soms is speltvolkorenmeel of speltbloem een afdoende alternatief. Korenmolen De Zandhaas heeft nu ook een kant-en-klare-glutenvrije-mix in het assortiment. Het heet Nieky's Teffmix, genoemd naar het recept van een trouwe klant van De Zandhaas. Een recept voor een smaakvol glutenvrij brood op basis van Teffmeel. Vanzelfsprekend is een dergelijke molenmix niet geschikt voor bijvoorbeeld Coeliakie-patiënten of mensen met een ernstige glutenintolerantie.

Ingrediënten voor 1 broodje

450 gram Nieky's Teffmix
40 gram boter(of margarine)
3 tl rijststroop
20 gram desem (of 8 gram droge gist)

100 gram beetgare rijst of quinoa (of 100 gram rozijnen met zonnebloempitten voor een zoet brood)
420 ml lauw water
1 broodbakvorm van 500 gram of broodbakmachine

Bereidingswijze

1. Op de verpakking van Nieky's Teffmix staat zowel het recept voor de broodbakmachine als voor het bakken in de oven.
2. Eet smakelijk!