



RECEPT VOOR:

DADEL-VIJGEN -NOTENBROOD



JE HEBT NODIG:

- 150 gram stukjes dadel
- 150 gram stukjes gedroogde vijgen
- 150 gram noten (naar keuze)
- 400 gram volkerenmeel
- 100 gram witte tarwebloem
- 1 eetlepel zout
- 3 eetlepels appelstroop
- 50 ml walnootolie of zachte boter
- 3 dl water
- 10 gram gedroogde gist

ZO MAAK JE HET:

Doe het meel en bloem in een kom met zout, gist, stroop en water. meng alles 5 min. kneed het daarna nog 5 min. goed door. Laat het deeg in de kom een uur rijzen.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Kneed de noten, vijgen en dadels door het deeg. Verdeel het deeg in 2 stukken en vorm er 2 'langgerekte' broodjes van.

Leg het op de bakplaat en laat weer een uur rijzen. Verwarm de oven op 220 graden, en bak ze 30 minuten.



Materialen:

bakplaat, bakpapier



Recept: Apolina Vader