

## Oogstbrood meel



### Beschrijving:

Een broodje van de eerste graanoogst.

### Werkwijze:

1000g oogstbrood meel  
15g zout  
30g verse gist  
25g vetstof  
Ongeveer 560g water

Bloem, water en de gist mengen.

Kneden en laten rijzen gedurende 30min. Brood vormen en 60-70 min. Laten rijzen.

Afbakken bij 220°C gedurende 40-50 min.

### Ingrediënten:

Tarwemeel; volkorenroggemeel; zonnebloempitten; gerstevlokken; ongepelde gierst; pompoenpitten; tarwegluten; boekweitgrutten; havervolkorenmeel fijn; geroosterde tarwekiemen; gefermenteerde roggebloem; gebrande suiker; dextrose, emulgator: E482 (palm), E472e (palm); sojabloem; tarwemoutmeel; enzymen (tarwe); meelverbeteraar, E300, E920.

### Alergenen:

Tarwe, rogge, soja, gerst, haver.