



# Thermomix 6-granenbrood

## Ingrediënten

- 220 gr water
- 20 gr droge gist
- 450 gr 6-granenbloem
- 30 gr olijfolie of boter
- 5 gr suiker (optioneel)
- 5 gr zout

## Instructies

- Doe het water met de gist in de mengbeker. Als je werkt met boter dan doe je deze hier ook bij. Als je suiker gebruikt, voeg je deze ook in deze fase toe. 3 minuten/ 37graden/ snelheid 2
- Voeg de 6-granenbloem, zout, olijfolie toe 2 minuten/deegfunctie
- Haal uit de mengbeker en laat 30 minuten rijzen
- Verwarm de oven voor op 200 graden en bak het brood 30 minuten.

