



Thermomix spelt - haveremout broodjes

Ingrediënten

- 300 gr water
- 25 gr droge gist
- 400 gr bruin speltbloem
- 30 gr olijfolie
- 15 gr melk
- 100 gr haveremoutvlokken
- 15 gr zout

Instructies

- Doe het water met de gist, melk en olijfolie in de mengbeker. 3 minuten/ 37graden/ snelheid 2
- Voeg het bruine speltbloem, haveremoutvlokken en zout toe 2 minuten/ deegfunctie
- Haal uit de mengbeker en verdeel in mini pistoletjes en laat 30 minuten rijzen
- Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de broodjes 20 tot 25 minuten in de oven.

