



# Thermomix volkoren haver brood

## Ingrediënten

- 300 gr tarwebloem
- 175 gr volkoren haverbloem
- 330 gr water
- 30 gr olijfolie
- 5 gr droge gist
- 5 gr zout
- 5 gr suiker (optioneel)



## Instructies

- Doe het water met de gist in de mengbeker. Als je suiker gebruikt, voeg je deze ook in deze fase toe. 3 minuten/ 37graden/ snelheid 2
- Voeg het tarwebloem , volkoren haverbloem, zout en 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.