

Zonnebloempittenbrood



INGREDIËNTEN:

6 eieren
250 gr Griekse yoghurt 10%
75 gr boekweitmeel en 25 gr amandelmeel
100 gr zonnebloempitten
20 gr hennepzaad
20 gr fijngemalen lijnzaad
2 flinke theelepels wijnsteenpoeder (of bakingpoeder)
75 gr roomboter
Snufje zout

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 175gr

Bekleed een cakeblik met bakpapier.

Laat de roomboter op een laagvuurtje smelten.

Mix alle ingrediënten door elkaar, begin met de eieren en de yoghurt en helemaal op het laatst de gesmolten roomboter.

Giet het mengsel in het bakblik.
Bestrooi de bovenkant met zonnebloempitten.

Zet in de oven en laat het brood in 60 tot minuten bruinbakken.
Checken of het brood goed is doe je met een satéprikker, als die droog blijft als je erin hebt geprikt is het brood goed gebakken.

Laat het brood 15 minuten afkoelen, haal het daarna uit het bakblik en verwijder voorzichtig het bakpapier. Bewaar het brood in een theedoek of afgesloten broodtrommel.

* met de zaden en pitten kun je natuurlijk naar hartenlust variëren. Andere opties zijn b.v. pompoenpitten | sesamzaad | chiazaad