

# Spelt-boekweitbrood in de Thermomix

## Ingrediënten :

350 gr spelt  
150 gr boekweit  
350 gr lauw water  
1 blokje verse bakkergist (42 g)  
40 gr azijn wit  
5 à 10 gr gr zout (naargelang voorkeur)  
90 gr zonnebloempitten  
90 gr lijnzaad  
50 gr sesam

## Thermomix bereiding:

Spelt fijnmalen en opzij zetten 1 min / stand 10  
Boekweit fijnmalen en met spelt vermengen 1 min / stand 10  
De mengkom is nu leeg !!  
Vermeng de gist met het "lauwe" water in de mengkom 5 sec / stand 3  
Bijvoegen van:  
    Spelt-boekweit bloem  
    Azijn  
    Zout  
    Zonnebloempitten  
    Lijnzaad  
    Sesam

Kneden 4 min / kneedstand / gesloten pot

Broodvorm intussen invetten, of inspuiten met oliespuitbus  
Bestrooien van de wand met havervlokken en mooi ronddraaien zodat ze er mooi tegen hangen

Brooddeeg in vorm doen en enkele tijd laten rusten

Bakken in een voorverwarmde oven gedurende 50 min à 220°C

Laten afkoelen

