

HAVERMOUTBROODJE

Gluten- en lactosevrij



Voor 1 broodje

- 300 gr haveremout (waarvan we er 200 gr fijn mixen en 100 gr grof laten)
- 200 ml sojamelk of havermelk of andere plantaardige melk
- 1/2 tl wijnsteenzuurbakpoeder (gewoon bakpoeder kan ook, maar let op: daar kunnen gluten in zitten)
- 2 tl zoetstof zoals bv. agavesiroop of kokosbloesemsuiker voor een zoeter broodje OF zout en kruiden zoals bv. tijm of rozemarijn voor een hartiger broodje
- 4 eieren
- 2 el zonnebloempitten (of andere zoals pompoenpitten, sesamzaadjes,...)
- 2 el lijnzaad

Werkwijze

Mix de haveremout fijn. Voeg de gewone haveremout toe, en meng met de pitten en het lijnzaad.

Voeg de melk, het bakpoeder, de zoetstof (of de kruiden) en de eieren toe.

Je doet het brood in een cakevorm en laat gedurende een uur bakken op 180°C, afhankelijk van de oven.