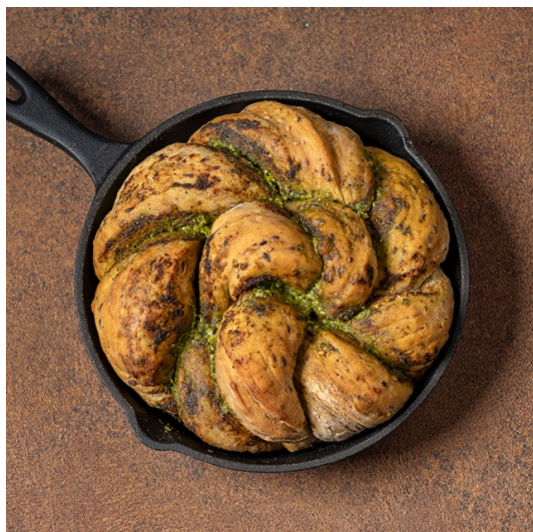


VOLKOREN MEERZADENBROOD MET BRESC PESTO VERDE - VOOR OP DE BORRELPLANK OF LUNCH




GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Groene pesto
1000g

INGREDIËNTEN

10 

500 g volkorenmeel
7 g droge gist
10 g fijne kristalsuiker
10 g zout
30 g ongezoeten roomboter zacht of olijfolie
125 ml melk
200 ml water
50 g mix van zaden en pitten, licht geroosterd.
Bresc Pesto Verde

BEREIDINGSWIJZE

Een ambachtelijk volkorenbrood verrijkt met een mix van zaden en een smeùge laag Bresc Pesto Verde. Dit brood is niet alleen voedzaam, maar ook vol van smaak – perfect voor een gezonde lunch of als basis voor een luxe sandwich. Maar natuurlijk ook heel geschikt om te serveren op een borrelplank of als breekbrood tijdens het borrelmoment.

Bereiden:

Maak het volkorenbrood, zonder de mix van pitten en zaden.

Zet het weg om het deeg de eerste keer te laten rijzen. Na ruim 60 minuten uitrollen en twee gelijke lange strengen rollen. Rol deze door de zaden en pitten.

Rol ze in elkaar, en tegelijkertijd breng de Pesto aan tussen de strengen in.

Plaats het in de uiteindelijke vorm en zet nogmaals weg om te rijzen.

Bak het brood in 25-30 minuten op 220 °C , of tot het gaar en goudbruin is.