

## Bertran's Molenaarsbrood

**Een heerlijk gezond en luxe brood met een fijne structuur.**

Doe de volgende ingrediënten in een kom:

350 gr tarwemeel fijn

100 gr tarwebloem

50 gr speltbloem

Eventueel toevoegen naar smaak max. 50 gr mengsel van sesamzaad, pompoenpitten/zonnebloempitten/maanzaad

7 gr droge gist

1,5 theelepel zout

1 theelepel suiker

2 tabletten a 60mgr/st vitamine C fijngemaakt tussen 2 lepels

Mix het geheel goed door elkaar.

Doe het water, margarine en de meelmix in de mengkom van de broodbakmachine of voeg het water en margarine toe aan de mix als er met de hand gekneet wordt.

20 gr / 2 EL margarine (geen boter of olie)

340 ml water

In de broodbakmachine op basis programma of 25 min in de oven op 220 °C.

