



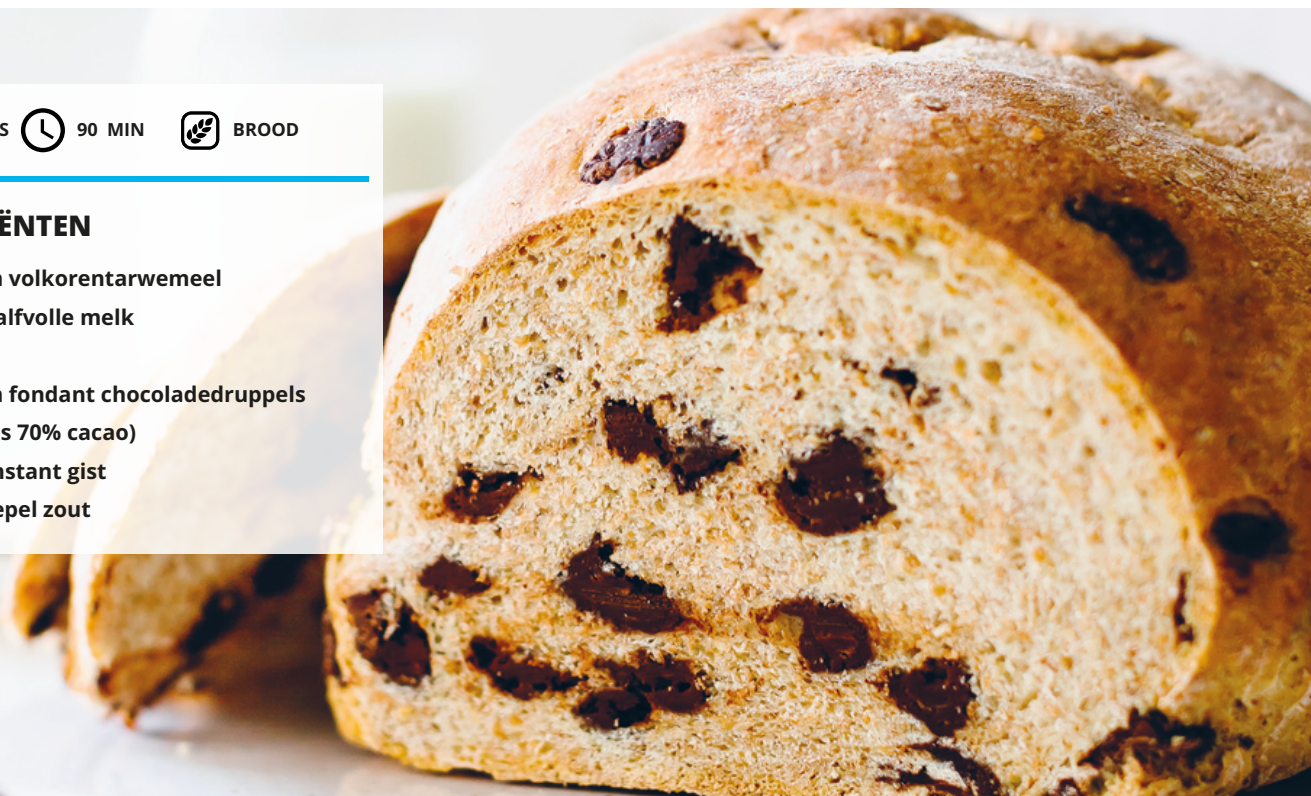
CHOCOLADEBROOD



18 SNEDES 90 MIN BROOD

INGREDIËNTEN

- 450 gram volkorentarwemeel
- 250 ml halfvolle melk
- 1 ei
- 100 gram fondant chocoladedruppels (minstens 70% cacao)
- 1 zakje instant gist
- 1 koffielepel zout



STAP 1

Warm de melk 20 seconden op in de microgolfoven tot deze lauwwarm is.

STAP 2

Doe het volkorentarwemeel in een mengkom. Maak een kuiltje in het midden van de meel en meng in dit kuiltje de melk met de instant gist.

STAP 3

Voeg het ei en de koffielepel zout toe en kneed tot een soepel deeg.

STAP 4

Maak een bol van het deeg en leg een keukenhanddoek op de mengkom. Laat 45 minuten rijzen.

STAP 5

Kneed het deeg opnieuw en voeg de chocoladedruppels toe.

STAP 6

Laat het deeg opnieuw 30 minuten rijzen.

STAP 7

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

STAP 7

Bak het brood 30-45 minuten in de oven. Laat afkoelen vooraleer aan te snijden.

Klaar en smullen maar!

VOEDINGSWAARDE 1 SNEDE

Energie	125 kcal
Vetten	3 gram
Koolhydraten	19 gram
Koolhydratenporties	1,5
Eiwitten	4 gram