



Roggebrood *recept*

Vorbereidingstijd: 30 minuten | Baktijd: 60 minuten | 4 porties

Met dit recept zet je eenvoudig een heerlijk roggebrood met yoghurt op tafel. Dit brood, op basis van roggemeel en verrijkt met yoghurt, heeft een unieke smaak en textuur. De toevoeging van baking soda zorgt voor een luchtige structuur zonder de noodzaak van gist of lange rijstijden. Perfect voor een gezond en smakelijk ontbijt of lunch! Smullen maar!

Ingrediënten

60 g roggemeel
50 g tarwe- of speltmeel
handje havervlokken
handje gebroken lijnzaad
handje pompoen- of zonnebloempitten,
hou er wat apart om het brood mee te
bestrooien

1/2 tl zout
1 gram baking soda
20 gram ahornsiroop
180 gram griekse yoghurt
25 cc koolzaadolie (olijfolie mag
ook, maar is minder neutraal
van smaak)

Benodigheden

Broodbakblik of cakeblik

Zie achterzijde voor de bereiding

Contact ons:

De Rijsoordse Molen
Waalweg 11
2988 CH Ridderkerk

✉ rijsoordsemolen@live.nl
🌐 www.rijsoordsemolen.nl
📘 www.facebook.com/rijsoordsemolen

Werkwijze:

- Oven voorverwarmen op 170°C.
- In één kom het meel, vlokken, zaden, zout en baking soda mengen.
- In een andere kom de ahornsiroop, griekse yoghurt en olijfolie roeren.
- Maak van de beide mengsels samen één deeg en leg het in een broodblik, bekleed met bakpapier. Bestrooi met de apart gehouden pitten.
- Zet het blik in het midden van de oven en bak het in 60 min. gaar.
- Laten afkoelen tot handwarm. Dan het blik verwijderen en verder afkoelen tot kamertemperatuur.

Eet smakelijk

Contact ons:

🏠 De Rijsoordse Molen
Waalweg 11
2988 CH Ridderkerk

✉ rijsoordsemolen@live.nl
🌐 www.rijsoordsemolen.nl
📘 www.facebook.com/rijsoordsemolen