

BREEK BROOD



Ruth raapt aren op het land van Boaz, zodat zij en Naomi te eten hadden. Boaz deelde van zijn rijkdom. Deel jij dit brood ook met anderen?

DIT HEB JE NODIG

- ▶ Broodmix voor wit en voor bruin brood
- ▶ Maanzaad, sesamzaad, rozijnen, suiker, alles wat lekker is op brood
- ▶ Twee mengkommen
- ▶ Bakpapier
- ▶ Oven



ZO MAAK JE HET

1. Maak deeg voor wit brood en voor bruin brood volgens de aanwijzingen op de verpakking, in twee aparte kommen (foto 1). Voor het brood op de foto is de helft van elk pak broodmix gebruikt.
2. Leg bakpapier op de bakplaat. Na de eerste rijzing maak je kleine bolletjes van het deeg. (Wanneer je rozijnen gebruikt, kun je die het best in het deeg verwerken in plaats van erop. Deze verbranden anders tijdens het bakken.)
3. In het midden van de plaat leg je één bolletje, daar tegenaan een aantal bolletjes van het andere deeg. Daar omheen weer bolletjes in de kleur van het middelste broodje (foto 2).
4. Laat dit ongeveer een uur rijzen. Bestrijk het gerezen brood met ei of melk (foto 3). Daarna kun je een aantal bolletjes bestrooien met zaadjes of suiker (foto 4).
5. Bak het brood in 25 tot 35 minuten op 200 tot 220 graden mooi bruin (foto 5).



Eet smakelijk!