

Noten, zaden en pittenbrood

Ingredients:

- 100 gram amandelmeel
- 50 gram lijnzaad
- 50 gram zonnebloempitten
- 50 gram pompoenpitten
- 50 gram gemengde noten (gehakt)
- 4 eieren
- 2 eetlepels gesmolten kokosolie
- 1 theelepel bakpoeder
- 1/2 theelepel zeezout

Instructions:

- Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een broodvorm met bakpapier.
- In een kom voeg je het amandelmeel, lijnzaad, zonnebloempitten, pompoenpitten, gehakte noten, bakpoeder en zeezout toe. Meng alles goed door elkaar tot alle ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn.
- In een aparte kom breek je de eieren en klopt je ze lichtjes op. Voeg de gesmolten kokosolie toe aan de eieren en meng alles goed door elkaar.
- Giet het eimengsel bij de droge ingrediënten in de kom. Roer het geheel goed door totdat alle ingrediënten volledig gemengd zijn en er een stevig deeg ontstaat. Zorg ervoor dat er geen klontjes achterblijven.
- Giet het deeg in de voorbereide broodvorm en strijk de bovenkant glad met een spatel of de achterkant van een lepel.
- Plaats de broodvorm in de voorverwarmde oven en bak het brood gedurende 40-45 minuten, of totdat het brood goudbruin is en stevig aanvoelt wanneer je er lichtjes op drukt.
- Haal het brood uit de oven en laat het enkele minuten afkoelen in de vorm. Daarna kun je voorzichtig het brood uit de vorm halen en het volledig laten afkoelen op een rooster.
- Zodra het brood volledig is afgekoeld, kun je het in plakken snijden en serveren. Het brood kan worden bewaard in een luchtdichte container op kamertemperatuur of in de koelkast.