



AARDAPPELBROOD.

DOOR HET TOEVOEGEN VAN GEPUREERDE AARDAPPELEN KRIJGT HET BROOD EEN VOLLERE SMAAK. IN DIT RECEPT WORDEN ALLEEN GEPUREERDE AARDAPPELEN GEBRUIKT, ZONDER VERDERE TOEVOEGINGEN. JE KUNT, IN PLAATS VAN MELK, OOK HET AARDAPPELWATER GEBRUIKEN.

INGREDIËNTEN:

VOOR EEN BROOD VAN 450 GRAM.

- 1. 115 GRAM AARDAPPELPUREE**
- 2. 50 ML MELK**
- 3. 3 EETLEPELS WATER**
- 4. 2 EETLEPELS PLANTAARDIGE OLIE**
- 5. 1 EETLEPEL HONING**
- 6. $\frac{3}{4}$ THEELEPEL ZOUT**
- 7. 295 GRAM BROODMEEL**
- 8. 1 $\frac{1}{2}$ THEELEPEL GIST**

WERKWIJZE

DOE ALLES IN DE DOOR DE FABRIKANT AANGEGEVEN VOLGORDE, IN DE MACHINE.

STEL IN OP WITBROOD, MEDIUM KORST

DRUK OP START.