

NOTENBROOD



© Kris Vlegels

INGREDIËNTEN:

- 100 g hazelnoten
- 100 g walnoten
- 100 g amandelen
- 1 kg woudmeel
- 500 ml water
- 20 g gist
- 20 g zout
- 200 g desem

BEREIDING :

- Rooster de noten droog in een braadpan en vermorzel ze tot gewenste grootte.
- Kneed het deeg zonder de noten minstens 7 minuten tot het mooi glad is. Voeg de noten toe en meng zorgvuldig.
- Weeg af op 600 gram en laat 12 uur in de koelkast rusten.
- Verwarm de oven voor op 240 °C.
- Laat het deeg een uurtje op kamertemperatuur komen.
- Bak het 45 minuten op 240 °C.