






Walnootbrood met tropische vruchten en kokos

1 stuk    Wat bakervaring gewenst up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor het walnootbrood:

1 pak Mix voor Boerenbrood (Koopmans)
75 g geraspte kokos
350 ml water (handwarm)
50 g roomboter of margarine
1 zakje Dr. Oetker Walnoten
100 g tropische vruchtenmix (verkrijgbaar bij een noten-specialzaak)

1 Bereidingswijze:

Volg de algemene bereidingswijze op het pak broodmix en meng het geraspte kokos door het deeg. Kneed op het laatst de walnoten door het deeg. Laat het walnootbrood deeg onder een vochtige theedoek rijzen.

- 2 Volg 'het maken van een vloerbrood' maar laat het deeg weer onder de vochtig gemaakte theedoek rijzen. Verwarm de oven voor en bak het walnootbrood gaar en bruin.

Elektrische oven: 220 °C

Heteluchtoven 200 °C

Baktijd: 30 Minuten

Tips van de Consumentenservice

- Gebruik de broodbakmachine. Volg hiervoor de aanwijzingen op de verpakking van de broodmix en de handleiding van uw broodbakmachine.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail: info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)