



# Glutenvrij (wonder) brood

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 1 mix voor Wonderbrood (600 gram)
- 5 gram kaneel
- 500 milliliter (kokend) water
- Kokosolie om in te vetten



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Glutenvrij (wonder) brood

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Zorg ervoor dat je kokend water hebt of kook eerst het water. Doe de broodmix in een mengkom en voeg hier de kaneel aan toe. Meng even goed door elkaar. Mocht je nog meer willen toevoegen (andere noten, zaden of vruchten) dan kan dat nu. Voeg vervolgens het kokende water toe en meng even goed. Laat de broodmix 20 minuten wellen.

Vet het cakeblik goed in met kokosolie, neem ook de randjes goed mee. Je kunt nu de broodmix over de vorm verdelen. De mix is best stevig geworden, dus dat kost even moeite. Bak het brood vervolgens in 70 minuten goudbruin en gaar.

Haal direct uit de vorm, maar snijd pas aan als het brood volledig afgekoeld is. Heerlijk met wat roomboter erop.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)