



Bijgerechten

Appelbroodje met cornflakes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

15 gram boter (op kamertemperatuur)
300 milliliters water (lauwwarm)
1 appel (geschild, in blokjes)
1/2 theelepel kaneelpoeder
10 gram gedroogde gist
500 gram volkorenmeel
2 eetlepels citroensap
200 gram cornflakes
25 gram suiker
10 gram zout

Bereidingswijze

Doe de meel, gist, water, boter en zout in een grote kom en kneed tot een soepel deeg. Vorm een bal van het deeg, vet de kom in en leg het deeg opnieuw in de kom. Dek af met plastic folie en laat 1 uur op een warme plek rijzen.

Meng de appelblokjes met het citroensap, de suiker en het kaneelpoeder. Kneed dit mengsel met 100 gram van de cornflakes door het brooddeeg. Strooi de resterende cornflakes op het werkblad en rol er het deeg in. Bol het deeg wat op en leg het in de broodvorm. Laat het brood nog eens, afgedekt, 1 uur rijzen op een warme plaats.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak het brood in 40 tot 45 minuten goudbruin. Haal het brood na het bakken direct uit de vorm en laat het op een rooster afkoelen.

Keukenbenodigdheden

Oven

