BAKA

Jennifers nyttiga bröd

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **60 min** Portioner: **8**

Detta är bröd är både glutenfritt och veganskt. Enkelt att förbereda och gudomligt gott. Det kommer inte vara sista gången du bakar detta bröd!

Det tar bara några minuter att slänga ihop detta bröd men det behöver stå i ugnen i ca 1h.
Om ni inte vill ha brödet veganskt kan ni byta ut sojayoghurten till filmjölk.
Ni kan använda vilken sylt ni vill i detta recept, jag använde mig av en sockerfri jordgubbssylt.

60

INGREDIENSER

3 deciliter glutenfria havregryn
4 deciliter mandelmjöl
1 deciliter linfrön
1 deciliter russin
1 deciliter torkade tranbär
1 deciliter grovhackade hasselnötter
2 teskedar bikarbonat
1 tesked salt
4 deciliter naturell sojayoghurt
0.5 deciliter agave eller honung
0.5 deciliter sockerfri sylt
kokosolja till att smörja formen

Pumpafrön och solrosfrön till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200C.
Smörj en brödform med kokosolja och strö över kokosflingor eller mandelmjöl. Detta hjälper brödet att inte fastna i pannan.

2. Blanda alla ingredienser till brödet i en stor bunke. Rör om så att allt går ihop. Häll över smeten i brödformen, jämna ut och strö över pumpafrön och solrosfrön.

3. Baka i den lägsta delen av ugnen i ca 1h.
Låt brödet svalna innan du tar ut det från formen.