



# Thermomix Olijfbrood

## Ingrediënten

- 10 gr basilicum
- 3 rozemarijn stokjes
- 500 gr ( spelt) bloem
- 3 eetl of 12 gr droge gist
- 1 eetl zout
- 60 gr olijven
- 100 gr zongedroogde tomaten met olie
- 150-175 gr water
- 3 eelt olijfolie ( voor op het brood te smeren)



[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)

## Instructies

- voeg 10 gr basilicum toe aan de mengbeker samen met de rozemarijn ( rits deze af van het stokje)
- **10 sec/ snelheid 8**
- schraap naar beneden
- voeg 500 gr bloem toe, 3 eetl gist of 12 gr aan de ene kant, zout aan de andere kant
- voeg vervolgens 60 gr olijven toe, 100 gr zongedroogde tomaten met olie en voor te beginnen
- 150 gr water ( kijk later of er eventueel nog 25 gr water extra bij moet, naargelang vochtigheid van olijven en hoeveelheid olie zongedroogde tomaten )
- **5 sec/snelheid 5**
- **2 min / deegfunctie**
- voeg bakpapier op de bakplaat en haal het broodje uit de mengbeker maak er een broodje van
- leg er een handdoek op en laat 30 tal minuten rijzen
- verwarm de oven voor op 185 graden
- smeer het broodje in met de olijfolie
- zet in oven voor 30-40 min
- Heerlijke bij bbq, kaastafel, als hapje met olie en lekker zoutje bij de apero....