

Oma Beers geheime recepten ♥

Pepernotenbrood

Ingrediënten

500 gr bloem
1 zakje gedroogde gist
10 gr zout
250 ml lauw water
1 grote theelepel koekkruiden
150 gr amandelspijs
100 gr pepernoten



Extra toevoegen:

- 1 kopje vrolijkheid
- 2 schepjes verrassingen
- een flinke dosis feestvreugde

Bereiding

Doe de bloem in een grote kom en meng de zout, de koekkruiden en de gist erdoor. Voeg een gedeelte van het water toe en begin te mengen. Voeg eventueel meer water toe tot je mooi deeg hebt. Laat het deeg in de kom en dek af met vershoudfolie. Laat dit ongeveer een uur rijzen. Verwarm de oven voor op 225 graden. Rol het deeg tot een grote cirkel en de amandelspijs tot een iets kleinere cirkel. Leg de spijs op het deeg en druk de pepernootjes er een beetje in. Vouw het deeg naar het midden toe dicht en leg het op de bakplaat. Bak het brood goudbruin in ongeveer 20 minuten.