



Stevig Pittenbrood

Ingrediënten:

Voor 1 brood:

2 eetlepels lijnzaadmeel

140 g zonnebloempitten

60g pompoenpitten

60 g sesamzaad

2 eetlepels ghee

1 eetlepel tahin

4 eieren

2 theelepels wijnsteen bakpoeder

1 theelepel vanillepoeder

1 theelepel kaneel

1 snufje zout

2 el pompoenpitten (voor decoratie)

2 eetlepels zonnebloempitten (voor decoratie)

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 180 graden.

100 g zonnebloempitten en 40 g pompoenpitten in een keukenmachine of met een staafmixer tot meel malen. De overige hele pitten (= 40g zonnebloempitten en 20 g pompoenpitten) erdoor roeren. 1 eetl voor decoratie achter laten.

Sesamzaad, lijnzaadmeel, tahin , (gesmolten) ghee, eieren, bakpoeder, vanille, kaneel en zout toevoegen en tot een deeg kneden.

Bekleed een bakblik met bakpapier of vet het in.

Giet het beslag in de vorm en bestrooi met 1 eetlepel zonnebloempitten en 1 eetlepel pompoenpitten. Druk de pitjes een beetje in het deeg.

Plaats het brood in de oven gedurende 40 minuten en prik met een prikker om te kijken of het brood gaar is. Uit de bakvorm kiepen en laten afkoelen.

