

Baguetter (3 st små) eller Hamburgerbröd 8 st, på Evas vis
kan även användas som korvbröd.

Gör gärna degen på kvällen, och baka brödet på morgonen.

200 g mandelmjöl

100 g rårismjöl

100 g majsmjöl

55 g quinoamjöl

40 g fiberhusk

700 g vatten fingervarmt, kallt om det ska stå över natten

25 g jäst eller 3-6 g torrjäst

25 g kokosnötsocker

15 g salt

2 äggvitor

15 g rapsolja

Blanda alla blöta ingredienser, vispa ordentligt.

Blanda alla torra ingredienser.

Blanda ihop blött och torrt.

Låt jäsa i 40 minuter alternativt låt stå över natten.

Dela degen i 3 delar och rulla till baguetter i rismjöl,
eller forma 8 hamburgerbröd eller korvbröd

Låt jäsa 20-25 minuter, om degen jäst över natten kan man baka
brödet direkt.

Grädda 20-25 minuter 250 grader.