

Naam recept: Pain au vin

Bijzonder: De rode wijn geeft het brood een mooi kleurtje en een heel aparte smaak.

Aantal: Dit wordt een groot brood met zeker 20 sneden.

Bereidingstijd: 10 minuten plus baktijd broodmachine

Ingrediënten:

- 500 gram Weesper blond
- 300 gram rode wijn
- 18 gram verse gist of 9 gram gedroogde gistkorrels

Bereiding:

Doe eerst de wijn en dan het meel in de bakvorm van de broodmachine. Er bovenop de verse gist in brokjes of de gistkorrels. Bakken op programma 1 van de broodbakmachine. Lekker met Franse kaas.

Molentip:

Een handje grof gehakte walnoten erdoor levert een lekkere variatie op. En dan besmeren met roomkaas en vijgenjam.