

Broccolibrød

Opskrift til 1 brød - 10 skiver

Opskrift til ét broccolibrød. Kan sagttens fryses!

Forberedelsestid

10

Tilberedelsestid

35

Samlet tid

45

Ingredienser

- 1 hel broccoli
- 4 store æg
- 100 g mel (jeg bruger sorghummel, som er glutenfri)
- 1 spsk. bagepulver
- 1 tsk. salt
- evt. 1 tsk. tørret oregano + 1 tsk. tørret rosmarin
- evt. sesam til toppen

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 180 grader varmluft.
2. Klargør dit broccolihoved. Skær det i mindre stykker og blend det fint i en foodprocessor.
3. Kom den smuldrede broccoli i en skål og rør resten af ingredienserne i med en ske.
4. Hæld dejen i en rugbrødsform og drys evt. med sesan, hvis du synes
5. Bag brødet i midten af ovnen cirka 35 minutter.