

# Pompoenbrood :

- 500 g pompoen stoven en laten afkoelen
- 150 g suiker
- 1 kg gewone bloem
- 100g echte boter
- een beetje melk om 40 g gist op te lossen
- 16g zout

## Werkwijze :

½ uur laten rijzen  
in een bol maken  
tot 1 uur laten rijzen  
25' à 30' laten bakken bij 220°C  
brood uithalen en op onderkant kloppen  
->moet hol klinken

