



Bubbly Granola Basis

Ovengebakken chaos die je saaie yoghurt omdoopt tot een feestje

●●●●● CHAOS 1/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

5 min

TOTAAL

15–20 min bakken +
volledig afkoelen

NIVEAU

Easy

1 flinke pot

INGREDIËNTEN

250 g	havervlokken	3 el	zonnebloemolie
30 g	amandelen grof gehakt	3 à 4 el	honing of ahorn- siroop
25 g	hazelnoten grof gehakt	1 tl	kaneel
20 g	walnoten grof gehakt	1 snuf	zout
50 g	zonnebloempit- ten of pompoenpitten	50 g	rozijnen of ander gedroogd fruit pas ná het bakken to- evoegen
50 g	gebroken lijnzaad of sesamzaad		

BENODIGDHEDEN

- bakplaat
- bakpapier
- grote mengkom
- spatel of lepel
- keukenweegschaal
- luchtdichte pot om in te bewaren

"Het recept zegt halverwege omscheppen. Ik deed het met een ietwat te wilde uithaal. De helft van de noten belandde op de bodem van de oven."

— Suzan

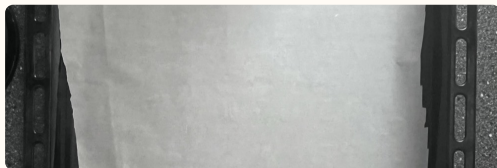


SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven voor op 180 °C en leg alvast een vel bakpapier op je bakplaat.

TIP Zet de bakplaat vast klaar op het aanrecht, dat scheelt straks onhandig balanceren met een zware kom.

2

WEEG



Weeg de havervlokken, pitten, zaden, kaneel en het zout nauwkeurig af in je grote mengkom.

LET OP Meng je rozijnen nu al mee? Dan bakken ze in de oven uit tot keiharde, bittere steentjes. Houd ze apart!

3

HAK



Hak de amandelen, hazelnoten en walnoten grof en voeg ze toe aan de droge mix.

TIP Grove stukken noot geven een heerlijke bite. Maak er geen gruis van!

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

MENG



Roer alle droge ingrediënten (behalve de rozijnen) in de kom goed door elkaar. TIP Meng eerst het droge spul, dan verdeelt de kaneel zich netjes in plaats van dat het één grote klont wordt.

5

ROER



Voeg de 3 eetlepels olie en 3 à 4 eetlepels honing toe en roer alles krachtig door elkaar tot het licht plakt.

LET OP Koude honing mengt voor geen meter. Warm het heel even kort op, dan glijdt het zo door je havervlokken!

6

BAK



Spread het mengsel plat uit op de bakplaat en bak 15 tot 20 minuten. Schep het halverwege één keer rustig om.

LET OP Omscheppen voorkomt verbrande randjes, maar doe het zachtjes — anders ligt je granola op de ovenbodem.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL



Laat de gebakken granola direct na het bakken helemaal afkoelen op de bakplaat.

TIP Granola is zacht als het uit de oven komt. Die ultieme crunch ontstaat pas écht tijdens het afkoelen. Geduld is goud!

8

SCHEP



Schep de 50 gram rozijnen (of je andere gedroogde fruit) nu pas door de volledig afgekoelde granola heen.

TIP Plakkerige rozijnen kun je het beste even loshalen met je vingers voor je ze erdoor mengt.

9

SERVEER



Serveer een flinke hand granola over je yoghurt of bewaar het veilig in een mooie pot voor later.

BEWAREN

Kamertemperatuur

In een grote, goed sluitende weckpot of luchtdichte trommel op een koele, droge plek. Doe het pas in de pot als het 100% is afgekoeld.

Koelkast

Liever niet — de koude en vochtige lucht maakt je knapperige granola snel zompig.

Vriezer

Perfect invriezen mogelijk; luchtdicht bewaren voor een lange bewaartijd.

VARIATIES

• Warme twist: voeg een theelepeltje vanille-extract of een snufje kardemom toe aan de olie en honing voor een luxieuze smaak.

• Luxe & diepte: ga voor 25 g amandel, 25 g hazelnoot, 15 g walnoot en 10 g pecannoot voor de ultieme verwennerij.

• Budgetvriendelijk: vervang dure noten door 40 g amandel aangevuld met 35 g extra pompoen- of zonnebloempitten.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl