

BRUIN BROOD 1 KG



Ingrediënten

- 370 g water
- 30 g olijfolie of boter
- 24 g verse gist
- 670 g Boerenbrood of 6-granen van Soubry
- 8 à 10 g zout

Werkwijze

- 1 Doe het water, de gist en de olie/boter in de beker en meng:
1 min / 37°C / std 2
- 2 Weeg de bloem af in de beker en voeg het zout als laatste ingrediënt toe en kneed
5 min /  kneden
- 3 Haal het deeg uit de beker en kneed het deeg tot een bol en plaats het in een kom. Dek af met plasticfolie en laat 30 min rijzen.
- 4 Verwarm de oven tot 220°C.
- 5 Kneed kort de lucht uit het deeg, vorm je brood, leg het deeg in een vorm en laat minimum 30 minuten rijzen onder een vochtige handdoek.
- 6 Bak het brood af in de voorverwarmde oven gedurende 30 minuten.
- 7 Ontvorm het brood en laat afkoelen op een rooster.