

MAYA BROOD met meel van de Bakwinkel Tielt!



Ingrediënten

- 280 g water
- 20 g verse gist (of 10 g droge gist)
- 30 g VOLUFRESH broodverbeteraar (bakwinkel)
- 300 g MAYA MEEL (bakwinkel)
- 250 g witte tarwe bloem
- 7 g zout

Werkwijze

1. Doe het water, de verbeteraar, en de boter in de mengbeker en meng:
1 min / 37°C / snelheid 2
2. Voeg het Maya meel, de bloem en het zout toe en kneed:
5 min / kneedfunctie
3. Haal het deeg uit de beker en breng over in een kom. Die kom dek je af met plasticfolie (of een douchekapje!).
4. Zet op een warme plaats en laat ½ uur rijzen. Dit is de eerste rijs.
5. Haal het deeg uit de kom. Verdeel in 2 als je kleine broodjes wil bakken. Duw er een beetje de lucht uit. Bol op en leg in een bakvorm. Laat het deeg opnieuw rijzen. Dek het deeg af met een handdoek die je met een plantenspuit hebt vochtig gemaakt. Dit is de 2^{de} rijs. De duur van deze rijs hangt af van de soort bloem/meel dat je hebt gebruikt en de temperatuur. Reken minimum een ½ uur tot een uur. Pas op, laat het brood niet overrijzen want dat kan ook. Snij het eventueel in met een broodmesje. Bebloem eerst met wat maïzena voor een mooi effect.
6. Verwarm de oven tot 220°C.
7. Bak het brood af gedurende 25-30 minuten.
8. Haal uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.