

OVENBROODJES (ovenkoeken)



Heb je nog nooit met gistdegen gewerkt? Heb je nog nooit zelf een broodje gebakken? Begin dan eerst met ovenkoeken. Helemaal niet zo moeilijk. Ze hoeven niet allemaal perfect gelijk of rond te zijn. En ze zijn nog lekker ook! Oorspronkelijk is de ovenkoek een West-Vlaams brood(je). Het situeert zich tussen een pistolet en wit brood. Je kan het hartig of zoet vullen. Ze blijven lang zacht en zijn ideaal om in een lunchdoos mee te nemen op uitstap of naar het werk.

Ingrediënten

- 300 g water
- 10 g verse gist (of 5 g droge gist)
- 10 g boter
- 520 g witte tarwebloem
- 9 g zout

Werkwijze

1. Doe het water, de gist en de boter in de mengbeker en meng:
1 min / snelheid 2
2. Voeg de bloem en het zout toe en kneed:
4 min / kneedfunctie
3. Leg het deeg op je werkblad, dek af met een handdoek en laat 20 min rusten.
4. Verdeel in gelijke porties, bijvoorbeeld van 80 g. Bol de stukjes deeg op.
5. Doe een schepje bloem op je werkblad. Leg er een bolletje deeg op en druk zeer goed plat en leg op een bakplaat. Prik er met een vork enkele gaatjes in. Dek ze af met een vochtige handdoek en laat ongeveer 1 uur rijzen.
6. Bestrooi voor het bakken de koeken met wat extra bloem. Verwarm de oven tot 220°C.
7. Bak de broodjes af gedurende 10 minuten. Ze hoeven niet te kleuren.
8. Haal uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

TIPS:

Het is de bedoeling dat de broodjes wit blijven tijdens het bakken. Dus hou je oven in het oog en verlaag eventueel de temperatuur.

Je kan de boter vervangen door **smout** of **reuzel**

Je kan grotere ovenkoeken maken. Dat bepaal je zelf. Weeg dan grotere stukjes deeg af. Ovenkoeken kan je perfect invriezen.

Een ovenkoek kan je ook gebruiken als bodem voor een **pizza**. Beleg voor het bakken de koek met hartige ingrediënten. Alles gaat dan samen in de oven.

