


BROOD IN EEN LE CREUSET



Ingrediënten

- 370 g water
- 24 g verse gist
- 30 g olijfolie of boter
- 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 ° / std 2
- 2 Weeg de bloem af in de beker en voeg het zout als laatste ingrediënt toe:
5 min /  deegfunctie
- 3 Bol het deeg op en leg in een goed bebloemd rijsmandje.
Laat minimum 30 tot 60 min rijzen. Kijk naar de vorm van het brood.
- 4 Neem een bakpapier. Haal het deeg voorzichtig uit het rijsmandje en leg op het bakpapier. Snij eventueel het deeg in met een lame (of gilette mesje).
- 5 Verwarm de oven tot 220 °C.
- 6 Verwarm ook de Le creuset pot mee in de oven!
- 7 Leg het brood met het bakpapier in de Le Creuset pot.
- 8 Bak het brood eerst 20 min met het deksel op de pot. Haal het deksel er af en bak nog eens 20 min verder.
- 9 Ontvorm het brood en laat afkoelen op een rooster.

