

## Bakken van een wit brood



Benodigheden: (voor 1 groot brood). Zelfde werkwijze als het witte brood .

Benodigheden:

600g tarwebloem, of maak je keuze uit ons uitgebreid assortiment bloemsoorten .

12g verse gist

Ca.325g lauw water ( de juiste hoeveelheid hangt af van de kwaliteit van de bloem)

10g zout

10g bereidingsmiddel: broodverbeteraar in pasta of poeder.

### Bereiding met de hand:

Leg de bloem op het werkblad met een kuiltje in het midden en lost de gist op in het water, giet deze in het kuiltje. Meng en het water toevoegen, en daarna het zout erin strooien. .

Als alle bloem met het vocht is gemengd, ook het bereidingsmiddel er door kneden.

Het deeg verder kneden tot het los komt van handen en tafel. Maak wrijvende bewegingen.

Door het kneden krijg je een vast elastisch deeg. Je mag er geen bloem meer aan toevoegen.

### Bereiding met je kneedmachine:

De werkwijze is bijna dezelfde als met de hand. Los de gist op in het water. Giet in je machine.

Start je machine en doe er een derde van de bloem in, laat wat kneden, voeg er dan het zout en de rest van de bloem bij. Als het deeg is gevormd het bereidingsmiddel toevoegen. Laat je machine +/- 8 minuten in trage snelheid kneden. Het deeg vormt een elastisch geheel, en komt los van de kom.

Verdere verwerking:

Maak een bol van het deeg, en laat deze gedurende 30 min. op kamertemperatuur rijzen onder een doek of plasticfolie. Daarna de lucht uit het deeg duwen en opnieuw een bol vormen. Bevochtig het gevormde deeg met water en wentel het in het volkorenmeel. Laat 15 min. rijzen. Plaats dan je deeg in de bakvorm, dek af met een doek en laat 60 min. rijzen.

Als het deeg niet meer terugveert wanneer je je vinger in drukt, is het deeg oven klaar.

Verwarm de oven voor en bak dan het brood op 220 °C. , gedurende 45 min. voor een deeg van +/- 900g, een deeg van +/- 480g gedurende 35 min.

Haal het brood na het bakken direct uit de oven, haal uit de bakvorm en leg het op een rooster om af te koelen. TIP: Het brood is voldoende gebakken als het hol klinkt , als je klopt op de onderkant van het brood.

- De rijstijd van het deeg is bepalend voor de smaak, het aroma en volume van je brood.