

Brood bakken met de hand



Nodig: 475 gram tarwemeel, tarwebloem of een mengsel van melen
Eventueel 2% = **10** gram brood verbeteraar
3 % gist = **15** gram droge gist
1 ½ % = **7,5** gram zout
(dit alles kan vervangen worden door **500** gram broodbakmix
280 ml tot 320 ml handwarm of koud water
25 gram margarine
strooibloem

Doen:

1. Het meel in een beslagkom vermengen met de brood verbeteraar, gist en zout
 2. De margarine klein snijden en toevoegen
 3. Het water afwegen, in 2 porties, eerste van 280 ml, tweede van 40 ml.
 4. Eerste portie water toevoegen, beginnen met je vingers in een kuiltje in het midden van het meel, daarna alles door elkaar roeren (*) en uiteindelijk bij elkaar kneden.
 5. Als je merkt dat je deeg erg droog is, steeds een beetje water toevoegen, liefst met een plantenspuit! Het water moet wel opgenomen worden, het deeg mag niet gaan plakken
 6. Strooi wat bloem op je werkblad en kneed de bol op het werkblad stevig door ongeveer 5 tot 10 minuten, tot het een zichtbaar geheel vormt.
 7. Leg de bol terug in de kom, maak de bovenkant licht vochtig met de plantenspuit en dek de kom af met een vochtige doek of folie
 8. Laat het deeg 30 minuten rijzen op een tochtvrije handwarme plek of tot het deeg minstens de helft groter is geworden (de tijd hiervoor hangt af van het weer, de temperatuur in huis en de warmte van de bakkershanden!)
 9. Het deeg uit de kom halen, deeg doorkneden, plat drukken op het werkvlak, in drieslag vouwen en daarna vormen tot een brood (oprollen) of tot de gewenste broodvorm vormen (evt. vlechtbrood of busbrood)
 10. Deeg op de bakplaat leggen, bovenkant iets vochtig maken evt. insnijden en afdekken met folie
 11. Deeg 60 tot 90 minuten laten rijzen tot het deeg de gewenste grote en luchtigheid heeft, maar pas op voor overrij! Zodra er iets een deukje in de bol komt moet je het brood gelijk gaan afbakken.
 12. (op dit punt kan het deeg ook in de koelkast bewaard worden, goed ingepakt, voor het afbakken eerst weer op temperatuur laten komen)
 13. Oven voorverwarmen op 230 °C (evt. met schoteltje water, weghalen voor bakken)
 14. Brood eerst 10 minuten op 230 °C bakken, daarna 40 minuten op 200 °C
 15. Het brood is gaar als het hol klinkt als je erop klopt met een lepel
 16. Het brood laten afkoelen op een rooster zodat hij goed kan uitwasemen. Korst evt. nat maken met de plantenspuit, dan wordt hij minder hard
- Bij punt 4 (*) kunnen klein gesneden vulling, geweldige rozijnen, noten of ander toegevoegd worden
 - Voor bolletjes wordt er aan het basisrecept 10 gram gist, 10 gram suiker en 15 gram margarine extra toegevoegd. Verder dezelfde werkwijze volgen, afbakken 10 minuten op 230 °C.
 - Voor het bakken van Speltbrood verkort je de kneedtijd tot het minimale en sla je delen van punten 8 en 9 over, je kneedt het deeg, vormt het brood, laat het rijzen en bakt het af...