

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 van onze broodbakmix)

280 ml tot 320 ml handwarm of koud water

25 gram margarine

Strooibloem

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 van het 2^e deel toevoegen, bv. met een plantenspuit. Laat het water steeds goed opnemen, 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. (zie foto 4)
 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 en op bestoven werkblad leggen, steeds een punt pakken en naar het midden vouwen, zie foto's. Dan deeg in handen pakken en nog even opbollen of oprollen tot het gewenste brood.
 10. Leg het deeg met de naad aan de onderkant op de bakplaat of in de bakvorm leggen, bovenkant iets vochtig maken evt. insnijden en afdekken met folie
 11. Deeg minimaal 60 minuten laten rijzen tot het deeg de gewenste grote en luchtigheid heeft,
 12. (op dit punt kan het deeg ook in de koelkast bewaard worden, goed ingepakt, voor het afbakken eerst weer op kamertemperatuur laten komen)
 13. Oven voorverwarmen op 230 °C (evt. met schoteltje water, weghalen voor het brood in de oven gaat)
 14. Brood eerst 10 minuten op 230 °C bakken, daarna 30 minuten op 200 °C.
 15. Het brood is gaar als het hol klinkt als je erop klopt met een houten lepel
 16. Het brood laten afkoelen op een rooster, korst evt. nat maken, dan wordt hij minder hard
- Bij punt 4 (*) kunnen klein gesneden **vulling**, gewelde 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 bij 6 tot het minimale en ga je gelijk door naar 9. Kort gezegd: je kneedt het deeg, vormt het brood, laat het rijzen en bakt het af...

veel bakeplezier!!

