

## Basisrecept brood

Hieronder vind u een basisrecept voor het bakken van een brood in de machine of in een oven. Het betreft een standaardrecept, waarop u eindeloos kunt variëren wanneer u eenmaal de juiste verhoudingen te pakken heeft. De percentages worden uitgedrukt in de hoeveelheid meel. Nauwkeurig afwegen van de grondstoffen is van belang.

Ingrediënten:

- 300 gram volkorentarwemeel\*
- 200 gram tarwebloem\*
- 1,5 % zout (7,5 gram)
- 1 % droge gist\* (of 2% verse gist) (5 gram / 10 gram)
- 60-62% water (300-320 gram)
- Hierbij kunt u bijvoorbeeld naar wens 5 % biologische 7- granenzaden mengsel toevoegen (25 gram)

Producten met een \* zijn verkrijgbaar in de molen.

Met de hand:

- Kneed het deeg en maak van het deeg een gladde bol
- Leg de bol in een mengkom en laat deze 25 minuten rusten (bij kamertemperatuur)
- Laat de bol uit de kom vallen en druk het deeg plat ; vorm een puntdeeg en laat dit 10 minuten liggen
- Vorm vervolgens het te bakken deeg en leg het in het broodblik of op de bakplaat
- Laat het brood 40 minuten (vloerbrood) tot 50 minuten (busbrood) na rijzen
- Verwarm de oven voor op de hoogste stand gedurende 15 minuten
- Afbakken op 240 graden in ongeveer 30 minuten (vloerbrood) tot 40 minuten (busbrood)

