

CASINOBROOD



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 1 uur 30 min - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 BROOD

- 10 gram verse bakkersgist - of 1 zakje droge gist - 275 ml melk - 30 gram zachte boter plus 1 klontje - 5 gram zout - 10 gram suiker - 350 gram tarwebloem

1. Doe de gist en de melk in de rvs-kom en selecteer het BROOD/BRIOCHEprogramma. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg de in stukjes gesneden zachte boter, het zout, de suiker en de bloem toe en schakel het programma weer in. Doe het deeg (dat plakkerig mag zijn) in een met bloem bestrooide grote schaal, dek het af met een vochtige doek en laat het 1 uur rijzen.

2. Rol het deeg uit tot een worst en leg dit in een ingevette broodvorm. Laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 210 °C.

3. Bak het brood in ongeveer 30 minuten goudbruin. Neem het uit de vorm en laat het op een rooster afkoelen.

Cook Expert ■