

# BOERENBROOD



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** 2,5 uur - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 1 brood

- 250 g meel tarwebloem - 5 g verse bakkergist - of 2,5 gram gedroogde gist - 160 ml lauw water - 5 g zout

---

1. Los de gist met behulp van een vork op in het lauwe water (ca. 35 °C). Laat 1 minuut rusten.
2. Doe het zout, de bloem en het water met gist in de kom met het kneedmes.
3. Laat de machine ca. 1 minuut draaien totdat het deeg een bal vormt. Schakel de machine uit.
4. Bestrooi uw handen met bloem en neem het deeg uit de kom, vorm het tot een bal en leg het in een kom afgedekt met plasticfolie of een vochtige theedoek. Laat ca. 2 uur rusten.
5. Neem het deeg uit de kom. Druk het met de hand uit op een met deeg bestrooid werkvlak. Klap de vier hoeken naar het midden toe en keer de deegbal om.
6. Neem het rooster uit de oven en bedek het met bakpapier. Leg de deegbal op het rooster en dek hem af met een vochtige doek. Laat 1 uur rusten.
7. Vul 20 minuten voor het eind van de rijstijd de braadslee in uw oven met water. Verwarm de oven voor op 220 °C.
8. Bestrooi de deegbal licht met bloem voordat u het brood in de oven zet. Maak met een nat scherp mes diepe inkepingen in de bovenkant van het deeg.

9. Zet het brood in de oven en bak in 25 minuten goudbruin.

10. Controleer of het brood gaar is, door het om te keren en te kloppen. Het moet hol klinken. Laat het brood op een rooster afkoelen.

**Tip van de chef :**

Bij de modellen CS 4200, 5200 en Pâtissier kunt u de hoeveelheden verdubbelen. Laat de gist niet direct in aanraking komen met het zout.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■