

BOERENBROOD



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 BOERENBROOD

- 5 gram verse bakkersgist - of ½ zakje droge gist - 240 ml koud water - 400 gram tarwebloem - of broodbloem - 5 gram fijn zout

1. Doe de gist en het water in de rvs-kom en schakel het programma BROOD/BRIOCHE in. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg de bloem en het zout toe aan de inhoud van de kom en schakel het programma weer in door op Auto te drukken. Doe het deeg in een met bloem bestrooide grote schaal, dek deze af met een vochtige doek en laat het deeg 2 uur rijzen.

2. Neem het deeg uit de schaal en leg het op een met bloem bestrooid werkblad. Bewerk het deeg met de handpalmen en rek het naar de buitenzijde toe uit. Vouw vervolgens de vier hoeken weer naar het midden toe, keer het deeg om en leg het op een met bakpapier bedekte bakplaat. Laat het nog 1 uur rijzen, afgedekt met een vochtige doek.

3. Een kwartier voordat de rijstijd afgelopen is, verwarmt u de oven voor op 220 °C. Zet een ovenschaaltje met koud water onder in de oven. Bestuif de deegbal met bloem en snijd ondiepe inkepingen in het deeg met een zeer scherp mes. Bak het ongeveer 30 à 35 minuten in de oven. Keer het brood om en klop tegen de onderzijde om te controleren of het gaar is. Het brood moet hol klinken. Laat het brood afkoelen op een rooster.



Tip van de chef :

Het resultaat is afhankelijk van de gebruikte bloem.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016