

CASINOBROOD



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 1,5 uur - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** cakevorm

Ingrediënten : 6

- 350 g tarwebloem - 30 g boter - 10 g verse bakkersgist - of 5 g gedroogde gist - 275 ml melk - 10 g kristalsuiker - 5 g zout

1. Los de gist met behulp van een vork in de lauwe melk op (ca. 35 °C). Laat 1 minuut rusten.
2. Doe de bloem, de suiker, de boter, het zout en de melk met gist in de kom met het kneedmes. Zet de machine aan en laat 1 minuut draaien.
3. Doe het deeg in een met bloem bestrooide kom. Dek af met plasticfolie of een vochtige theedoek. Laat 1 uur rusten.
4. Vet een broodvorm in. Vorm het deeg tot een rol A , leg in de vorm B en dek af met een grote kom of plasticfolie.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C.
6. Laat het deeg 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.
7. Bak het brood in 30 minuten goudbruin. Als het brood te bruin wordt leg er dan een vel aluminiumfolie op.
8. Laat het brood op een rooster afkoelen.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■