

STOKBRODEN



Vorbereiding : 20 + 1 uur 45 - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15-20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4

- 250 g tarwebloem - 5 g verse bakkersgist - of 2,5 gram grdroogde gist - 150 g 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, bloem en het water met gist in de kom met het kneedmes.
3. Zet de machine ca. 1 minuut aan totdat het deeg een bal vormt.
4. Bestrooi uw handen met bloem en neem het deeg uit de kom. Vorm het deeg tot een bal en leg het in een grote kom afgedekt met plasticfolie of een vochtige theedoek. Laat ca. 1 uur rusten.
5. Bestrooi uw handen met bloem en druk met uw vuist de luchtballen uit het deeg. Neem het deeg uit de kom en leg het op een met bloem bestrooid werkblad.
6. Verdeel het deeg in 2 gelijke delen. Rol het deeg met 2 handen uit en vorm 2 stokbroden.
7. Bedek het ovenrooster met bakpapier. Leg de stokbroden bedekt met een vochtige doek op het rooster. Laat 40 minuten rijzen.
8. Vul 20 minuten voor het eind van de rijstijd de braadslee in uw oven met water. Verwarm de oven voor op 220 °C.
9. Bestrooi aan het eind van de rijstijd de stokbroden licht met bloem en maak met een nat scherp mes inkepingen aan de bovenkant van het brood.

10. Zet de stokbroden in de oven en bak ze 15 à 20 minuten.

11. Controleer of de stokbroden gaar zijn door ze om te keren en op de onderkant te kloppen. Het moet hol klinken. Laat de stokbroden op een rooster afkoelen.

Tip van de chef :

Bij de modellen CS 4200, 5200 en Pâtissier kunt u de hoeveelheden verdubbelen .

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■