

MEERGRANENBROOD



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 MEERGRANENBROOD

- 5 gram verse gist of 3,5 gram - droge gist - 240 ml lauw water - 400 gram meergranenmeel - 5 gram fijn zout - 10 gram zadenmengsel

1. Doe de (droge) gist en het water in de rvs-kom en selecteer het programma BROOD/BRIOCHE. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg het meel en het zout toe en schakel het programma weer in. Neem het deeg uit de kom, vorm er een bol van en leg deze in een met bloem bestrooide kom met de naad van het deeg naar beneden. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg 1 uur rijzen.

2. Leg het deeg op een met bloem bestrooid werkblad. Druk het deeg wat platter en vouw vervolgens de vier hoeken naar het midden. Keer het deeg om en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat het deeg nog 1 uur rijzen, afgedekt met een ruime kom of een vel plasticfolie.

3. Verwarm de oven voor op 220 °C. Vul een ovenschaal met een laagje water en plaats deze onder in de oven. Bestuif de deegbal met bloem en bestrooi met havervlokken. Maak met een scherp mes ondiepe inkervingen in het brood. Bak het brood ongeveer 35 minuten in de oven. Controleer of het brood gaar is door het brood om te keren en tegen de onderzijde te tikken: het moet hol klinken. Laat het brood op een rooster afkoelen.

