

Recept brood

Benodigdheden:

- ♦ Volg het recept op de verpakking

Werkwijze broodbakmachine:

- ♦ Zie verpakking.

Werkwijze brood in de oven:

- ♦ Doe de ingrediënten in een beslagkom en kneed dit ruim 10 minuten goed door elkaar.
- ♦ Zet de kom ca 1-1½ uur in warm water of op een warme plek met een handdoek over de kom, zodat het deeg kan rusten/rijzen.
- ♦ Bekleed een cakeblik met bakpapier.
- ♦ Vul het blik met het deeg.
- ♦ Laat het deeg nogmaals ca 1-1½ uur rijzen met een licht vochtige theedoek eroverheen op een warme plek of in de oven op 30 °C.
- ♦ Als het brood goed gerezen is bakken in een hete oven van 200°C (heteluchtoven 180°C) gedurende 30-40 minuten.
- ♦ Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op klopt. Voor een mooie bruine korst bestrijken met wat gesmolten boter zodra het brood uit de oven komt.

