

Recept Stokbrood

Benodigdheden:

- ♦ 500 gram stokbroodmix
- ♦ 300-335ml koud water
- ♦ 8 gram zout
- ♦ 5 gram droge gist



Werkwijze:

- ♦ Doe het zout onderin de mengkom en het meel er bovenop.
- ♦ Voeg dan het gist toe.
- ♦ Nu het koude water erbij en dit alles goed door elkaar kneden totdat u een soepele bal krijgt, desnoods een beetje meel of water toevoegen als het deeg te nat of te droog is.
- ♦ Minstens 10 minuten goed kneden.
- ♦ Leg het deeg in de stokbroodvorm of op de bakplaat en laat 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 35-40 minuten. Voor kleine broodjes is 15 tot 20 minuten voldoende.
- ♦ Het brood is gaar als het hol klinkt als u er op klopt. Voor een mooie bruine korst bestrijken met wat water zodra het brood uit de oven komt.

Eet smakelijk!