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 doorkneden.
- 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.