

Recept brood

Werkwijze broodbakmachine:

Omdat er zoveel verschillende machines zijn met verschillende maten is het moeilijk om een standaard recept te maken. Maar u kunt dit recept altijd naar verhouding aanpassen.

De ingrediënten voor een basis recept zijn:

- 300-335 ml. lauw water
- 9 gram zout (2/3 maatdopje)
- 10 gram boter of flinke theelepel olie
- 500 gram meel of bloem (of gemengd)
- 5 gram droge bakkersgist (1 maatdopje)
- 1 theelepel suiker of honing



Werkwijze:

- Doe het water altijd als eerste in uw broodmachineblik, dan mengt het beter.
- Voeg vervolgens het zout en een klontje boter of olie toe.
- Hierna 500 gram meel of bloem of een mix hiervan
- Als laatste gaat er gist en suiker bij.
- U kunt nu uw broodbakmachine aanzetten, controleer evt. tussendoor of het brood vochtig genoeg is.

Brood extra's zoals zonnebloempitten, vlokken enz. kunnen als extra bijgevoegd worden, het gewicht van de overige ingrediënten blijft hetzelfde. U kunt max. 100 gram extra toevoegen, maar let uiteraard wel op de vochtigheid. Als u meer dan 100 gram toevoegt zult u ook meer gist nodig hebben. Als u wit brood bakt dan is het erg lekker om melk te gebruiken i.p.v. water.

Werkwijze brood in de oven:

Ingrediënten:

- 500 gram volkoren tarwemeel (voor een lichter brood: 50% bloem en 50% meel)
- 300-335 ml. lauw water
- 10 gram broodzout (2/3 maatdopje)
- 25 gram verse gist of 5 gram droge gist (1 maatdopje)
- 1 theelepel suiker of honing
- 10 gram boter of flinke theelepel olie

Werkwijze:

- Doe het zout onderin de mengkom en het meel er bovenop.
- Als u verse gist gebruikt dan moet u dit oplossen met een gedeelte van het lauwe water en de suiker.
- Als u droge gist gebruikt doe dit droog boven op het meel samen met de suiker.
- Nu het water toevoegen en de boter er goed door 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 door kneden.
- Zet het deeg in een ingevet broodblik en laat ca. 45 minuten rijzen met een licht vochtige theedoek eroverheen op een warme plek of in de oven op 30 °C.
(Een mooi plekje is de oven op 50 °C verwarmd, maar nu uitgezet, eventueel met een schotel dampend water onderin de oven, dan hoeft er geen theedoek overheen.)
- 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.

Brood extra's zoals zonnebloempitten, vlokken enz. kunnen als extra bijgevoegd worden, het gewicht van de overige ingrediënten blijft hetzelfde. U kunt max. 100 gram extra toevoegen, maar let uiteraard wel op de vochtigheid. Als u meer dan 100 gram toevoegt zult u ook meer gist nodig hebben.

Als u wit brood bakt dan is het erg lekker om melk te gebruiken i.p.v. water.