

Aandacht en goed en echt meel wordt lekker brood!

Doe alle ingrediënten, je meel waar al zout in zit het water en gist staat op de sticker hoeveel erin moet in een kom of leg ze in een hoopje op het werkvlak.

Meng met je vingers steeds een beetje meer bloem en het gist door het water en meng verder tot alles aan elkaar hangt.

Dan begint het kneden: met de hand toch al gauw een kwartiertje.

Je deeg is klaar als je het heel dun kunt uitrekken zonder dat het scheurt.

Vind je kneden zwaar werk? Het kan ook in de keukenmachine met deeghaken.

De eerste rij

Is je deeg voldoende gekneet, dan mag het voor de eerste keer rijzen. Span het deeg op tot een bolletje door de randen van het deeg naar het midden te vouwen, draai de bol om en leg 'm in een schone kom.

Dek af met plasticfolie – een vochtige theedoek kan ook, maar die gaat soms in het deeg plakken.

Laat het deeg ongeveer een halfuur rijzen op een warme, tochtvrije plek. Ongeveer ja – hoe snel deeg rijst is afhankelijk de omgevingstemperatuur, de luchtvochtigheid.

Een beetje geduld komt hier dus van pas want 40 minuten kan het ook rijzen.

Vorm je brood

Als je deeg gerezen is, ga je het brood in vorm brengen. Leg het deeg met de gladde kant (de bovenkant) naar beneden op het werkblad, duw het wat plat en vorm je brood – maak er opnieuw een bol van, of een langwerpige brood, of verschillende kleine bolletjes.

Maak je verschillende kleinere broodjes, zorg er dan voor dat alle broodjes even veel wegen: ze moeten dan ook precies even lang in de oven, dat is iets makkelijker straks.

Laat het brood opnieuw rijzen

Leg het brood op de bakplaat of in een ingevette broodbakvorm, dek het opnieuw af met plasticfolie en laat het rijzen tot het in volume ongeveer verdubbeld is! Dat kan wel 30 - 40 minuten duren

Ondertussen verwarm je de oven voor op 250 graden.

Bak het brood

Haal de plasticfolie weg en werk je brood eventueel nog af met een beetje bloem of zaden erbovenop, of snij het met een scherp mesje een paar keer in. Schuif het in de voorverwarmde oven en bak het brood ongeveer 30 minuten en bolletjes ongeveer 12 minuten. Iedere oven is anders.

Om te controleren of je brood helemaal gaar is, draai je het om en klop je op de onderkant van het brood: klinkt dat hol, dan is je brood klaar. Laat het afkoelen op een rooster en zeker niet op de bakplaat of in de vorm: dat gaat condenseren en de korst blijft zo niet krokant.

Oven of broodbakmachine?

Een broodbakmachine is vooral handig als je niet veel tijd hebt: je doet alle ingrediënten erin en de machine doet het werk voor jou. Je brood krijgt wel een dikkere korst en bij de meeste machines zit er onderaan een gat in, daar waar de kneedhaak zat. Hou je daar niet van, dan kun je je brood beter op de ouderwetse manier in de oven bakken. Of ga voor de tussenweg: gebruik de broodbakmachine om te kneden en eventueel ook te rijzen, maar vorm je brood met de hand en bak het af in de oven.

Heel veel succes en de groeten van Bakker Baas