



Naam:

Klas: Datum:

Volkorenbrood

Niets lekkerder dan zelf je brood bakken. We maken deze keer een gezond volkorenbrood.

Ingrediënten

500 gr volkorenmeel

16 gr verse gist OF

8 gr droge gist

300 ml water lauw

15 gr zachte boter

8 gr zout

1. Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af
2. Doe het meel in de pot van de keukenrobot met deeghaak
3. Meng de verse gist met het lauwe water en laat 10 min. rusten. De gist zal beginnen werken
4. Zet de keukenrobot aan en laat traag draaien
5. Voeg in een dun straaltje de gismengeling toe
6. Laat een 2-tal minuten draaien, tot er een deegbol ontstaat
7. Voeg het zout toe en meng 2 min.
8. Voeg de boter toe en laat opnieuw draaien, tot de boter is opgenomen
9. Laat de machine daarna 10 minuten op hoge snelheid kneden
10. Doe de RAAMTEST en laat indien nodig verder kneden
11. Bol het deeg op en laat onder een propere vochtige handdoek 40 minuten rijzen
12. Druk het deeg plat met je handen en kneed het door. Bol het op en laat opnieuw 40 minuten rijzen onder een vochtige handdoek
13. Verwarm de oven voor op 220°C.
14. Bak je deeg 30 minuten en laat afkoelen op een rooster



Gist wordt gebruikt om deeg te laten rijzen. Verse gist moet in de koelkast bewaard worden. Het geeft een betere kwaliteit aan je eindproduct, maar de gist is niet lang houdbaar. Verse gist mag niet rechtstreeks in contact komen met zout, anders werkt hij niet meer



Droge gist heeft als voordeel dat hij veel langer houdbaar is en kan in principe rechtstreeks aan je deeg toegevoegd worden. Verse gist, wordt meestal eerst verkruid in water/melk



Gebruik de deeghaak om zware brooddegen te kneden en te mengen