

2024

LICHT MEERGRANENBROOD



225	gram	Licht Meergranen Meel (Abdijbrood)
800	gram	Witte Meel (patentbloem)
200	gram	Brood Mals Maker
100	gram	Brood Verbeter Middel (Eko NL-Bio-01)
620	gram	Water
10	gram	suiker
07	gram	Zout
33	gram	Droge gist
25	gram	Room boter of Blanke reuzel
20	gram	Zemelen

Bereidingswijze Stap voor stap

- Laat het meel, de boter, het water en de gist op kamer temperatuur komen.
- Doe beide soorten meel, de brood verbeteraar, de mals maker en de zemelen in de beslag kom, en meng deze met een garde luchtig door elkaar.
- Zet de beslagkom op de machine en maak een kuiltje in het meel.
- Doe de gist, de suiker en een beetje water in het kuiltje. Maak het kuiltje dicht met een dun laagje meel. En laat het een paar minuten rusten zodat de gist gaat werken.
- Leg nu de boter op het meel.
- Voeg bijna al het water toe.
- Zet de machine aan (zachtjes) en laat het 15 kneden.
- Voeg na $\pm$ 5 minuten het zout toe.
- Kijk of het deeg het resterende water nodig heeft, het deeg mag niet te droog zijn. En mag net niet plakken.
- Haal het deeg uit de beslagkom en verdeel het in twee gelijke stukken, (zie voorbeeld)
- Kneed het nog lichtjes met de hand na. Zie voorbeeld op [YouTube](#)
- Leg ieder deegbal in aparte beslagkom, (zie voorbeeld)
- Laat de deegbollen dan een half uur rusten / rijzen, met een keukendoek over de beslagkommen.
- Doe bakpapier in de bakblikken,
- Haal de deegballen uit de beslagkom, en druk (zachtjes) de lucht uit de deegballen
- Doe het deeg in de bakblikken, zonder dat je het deeg oprolt.
- Doe heet water in het onderste gedeelte van de oven (zie voorbeeld)
- Zet de bakblikken in de oven en laat ze een uurtje rijzen,
-
- Zet na een uurtje de oven op $\pm$ 50 tot 70 graden. En laat het dan nog $\pm$ 15 rijzen bij deze temperaturen
- Zet hierna de oven op 210 graden, en laat het een half uurtje bakken,
- Na een half uurtje de oven op 180 tot 190 graden zetten, en $\pm$ 15 laten afbakken
- Na dit kwartiertje de oven terug draaien naar $\pm$ 50 tot 70 graden.
- Het brood is klaar, als je er op klopt moet het een hol geluid geven, of als je een temperatuur meter erin steekt, dan moet het $\pm$ 95 graden zijn. ([YouTube](#))
-
- Haal de bakblikken uit de oven, en zet ze op het rooster. Haal het brood er nog niet uit. Wacht tot de bakblikken hand afgekoeld zijn. Nu kunt u de broden uit de bakblikken halen. Als u de broden te heet uit de bakblikken haalt, bestaat er de mogelijkheid dat de onderkant van het brood een beetje inzakt.
- Laat de broden geheel goed afkoelen voordat u ze in plakken snijdt.

