



Bruin brood

Niets gaat boven de geur van versgebakken bruin brood uit je eigen oven! Dit recept geeft je een heerlijk luchtig en voedzaam brood, met een volle smaak dankzij het meel van Molino Pasini. Perfect voor een stevig ontbijt of als basis voor een lekkere lunch. Binnen een paar stappen heb jij je eigen ambachtelijke bruin brood op tafel!

Boodschappenlijstje



Molino Pasini Bloem Type 1 1 kg

MP6848
€ 3,05



Molino Pasini Droge Actieve Gist 500 g

MP5780
€ 8,89



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- 500 g Molino Pasini Bloem Type 1
- 7 g Molino Pasini Droge Actieve Gist
- 330 ml water (30°C)
- 10 g zout
- Tarwevlokken

Benodigheden

- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid - 40x25 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/2
- Plastic folie

Stap 1: Deeg maken

Doe alle ingrediënten samen in een grote kom. Zorg ervoor dat het zout en de gist elkaar niet raken in de kom voordat je begint met kneden. Kneed het gedurende 10-15 minuten tot een mooi deeg. Bij gebruik van een mixer, zet dan de deeghaak op de mixer en mix 12 minuten op de middelste stand.

Tip! Check of het deeg goed gekneet is door een klein balletje uit elkaar tot trekken tot een bijna doorzichtig vliesje. Breekt het deeg niet, dan is het klaar.

Stap 2: Deeg laten rijzen

Vorm er een bol van, zorg dat er spanning op de bol staat. Leg de bol terug in de kom en dek af met plastic folie. Laat het op een warme plek 30-45 minuten rijzen tot het twee keer zo groot geworden is. Je kunt hiervoor ook de oven gebruiken. Zet de oven op 30°C (boven- en onderwarmte) en plaats een bakje water in de oven.

Stap 3: Deeg nogmaals laten rijzen

Druk na deze 'bolrijs' het deeg plat zodat alle lucht eruit gaat. Probeer een plak te maken van 30×20 cm. Rol het deeg stukje bij stukje strak op, duw het na elke keer rollen even goed aan. Leg het met de naad onderop op een bakplaat met bakpapier. Maak de bovenkant van het deeg een beetje nat en leg de tarwevlokken erop. Laat het nogmaals 90 minuten rijzen op dezelfde manier als de eerste keer.

Stap 4: Brood bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (boven- en onderwarmte) en breng de temperatuur terug naar 220°C zodra het brood in de oven staat. Bak het brood in ongeveer 30 minuten tot de korst mooi bruin is en een hol geluid geeft als je op de onderkant van het brood klopt. Laat afkoelen op een rooster.