



Bijgerechten

Bruin brood

Voor 6 personen.

Ingrediënten

450 gram bloem (volkoren)
1 handvol bloem (volkoren)
270 milliliter water (ijs)
25 gram gist (verse)
2 eetlepels honing
10 gram zout

Bereidingswijze

Zeef de bloem met het zout op een schoon werkblad. Maak een kuiltje in het midden en giet er de honing in. Brokkel de gist over de bloem. Giet er het koude water in delen bij en kneed onder de bloem. Kneed zo'n 10 minuten tot een elastisch deeg.

Bol het deeg op. Leg het op een bakplaat met bakpapier, dek af met plastic folie en laat 1,5 uur rijzen.

Vet een ronde bakvorm in met boter. Kneed het deeg nog een keer door. Bol opnieuw op en leg het in de bakvorm. Dek opnieuw af en laat nog eens 1,5 uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C. Bestuif het deeg met bloem. Zet een kom met heet water onderin de oven. Bak het brood 15 minuten in de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 175°C en bak het brood nog eens 25 minuten verder.

Keukenbenodigdheden

Bakpapier
Ronde bakvorm
Oven

