



Roggebrood

Brood

Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

285 gram lauwwarm water

25 gram verse gist

1 theelepel suiker

300 gram tarwebloem

200 gram roggemeel

18 gram boter

9 gram zout

Bereiding

Gist oplossen in lauwwarm water met een lepelje suiker.

Bloem en roggemeel toevoegen en in de keukenmachine met kneedhaak goed mengen.

Boter en zout toevoegen en 10 minuten kneden tot een soepel stevig deeg.

Afgedekt bij kamertemperatuur of als het kan iets warmer laten rijzen tot dubbel volume (45 minuten tot een uur).

Het deeg doorslaan en vormen, zorg dat er spanning op het deeg staat.

bestrooi de deegbal lichtje met bloem en snijd het kruisgewijs in met een scherp mes.

Afgedekt 45 minuten laten rijzen.

Oven verwarmen op 230 graden.

Plaats het brood 35 tot 40 minuten in de hete oven.

Notities

Recept voor brood met 3/5 tarwebloem en 2/5 roggemeel.

Voor het maken van dit type brood gebruik ik de brood broodklok van Emile Henri tijdens de tweede rijs en het bakken.

Foto's

