

Stokbrood



Categorieën: Brood

Ingrediënten

Voor drie stokbroden in de baguette vorm van Emile Henri:

300 gram meel Frans krokant van Aveve of Soezie

15 gram verse gist

175 gram water

4 gram zout

8 gram boter

Bereiding

Maak in de keukenmachine met deeghaak een stevig soepel en rekbaar deeg.

Laat het afgedekt een uur rijzen bij kamertemperatuur of iets hoger.

Verdeel het deeg in drie gelijke delen en druk die stukken plat zodat het deeg niet meer luchtig is.

Bestrooi de baguette vorm licht met bloem.

Rol de stukken deeg uit ter grootte van de vorm en schik ze in de vorm. Bestrooi licht met bloem.

Doe het deksel van de baguettevorm er op en laat 40 minuten rijzen.

Maak in iedere baguette met een scherp mes drie schuine oppervlakkige insnijdingen. Plaats het deksel terug en laat nog 10 minuten rusten.

Zet intussen de oven aan op 230 graden.

Plaats in de oven voor 25 minuten en haal dan het deksel weg. Laat de stokbroden nog enkele minuten in de oven staan om een mooie kleur te vormen.

Haal de stokbroden uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

Notities

Voor het maken van stokbrood gebruik ik de baguette vorm van Emile Henri. Dat geeft een uitstekend resultaat met een super krokante dunne korst en luchtig kruim.

Foto's

