

# Waldkorn brood



**Categorieën:** Brood

**Bron:** Verpakking Waldkorn mix

## Ingrediënten

400 gram waldkorn meel

7 gram gist

225 ml water

10 gram boter

7 gram zout

## Bereiding

Begin een deeg te maken van meel en water en voeg dan boter en zout toe.

Kneden ( ik doe dit altijd met de keukenmachine met deeghaak) en geef het even de tijd om het deeg goed te kunnen beoordelen, ga niet direct corrigeren door meel of water toe te voegen.

Als je na een tijdje kneden ziet dat het deeg te onsaamenhangend en te plakkerig blijft, voeg dan beetje bij beetje wat meel toe. om zo ver het gaat een elastische deegbal te bekomen.

Laat afgedekt rijzen gedurende 45 minuten.

Kneed het deeg even door en vorm het om in een licht beboterde broodbakvorm te doen en laat het opnieuw afgedekt 45 minuten rijzen.

Verwarm intussen de oven op 220 graden.

35 minuten baktijd.

Een mooier resultaat krijg je door het deeg te vormen op een bakpapier en het afgedekt te laten rijzen terwijl je bij het opwarmen van de oven er een gietijzeren pan met deksel in plaatst.

Doe dan het gerezen deeg met bakpapier in de hete braadpan , zet het deksel er op en plaats 35 minuten in de oven. Eventueel nog enkele minuten na bakken zonder deksel.

## Notities

Dit brood wordt gemaakt van Waldkorn mix te verkrijgen bij Aveve in België en van het merk Soezie bij de Boerenbond in Nederland.

Typisch aan deze mix is de toevoeging van mout waardoor het zijn donkerbruine kleur krijgt en verder nog roggebloem, soja, lijnzaad, gerstmoutextract, zonnebloempitten, meelverbeteraars, glucosesiroop en roggezuurdesem.

Geen 'gewoon' brood dus van tarwebloem of tarwemeel met water, gist, zout en boter.

Je kunt gerust stellen dat deze broodmix geen ambachtelijk product is maar het geeft je wel een bijzonder brood ter afwisseling.

Lastig aan deze broodmix is om er een mooi samenhangend en elastisch deeg van te maken. Ook al volg je het recept op de verpakking nauwkeurig, het deeg heeft de neiging om plakkerig te worden en is moeilijk elastisch te krijgen.

## Foto's

