

# Rond brood Frans krokant



Categorieën: Brood

## Ingrediënten

300 gram tarwebloem Frans krokant van Aveve of Soezie  
180 gram water  
15 gram verse gist  
10 gram boter  
4 gram zout

## Bereiding

Maak een stevig, soepel, rekbaar deeg. In de keukenmachine met deeghaak duurt dit ongeveer 10 minuten. In de broodbakmachine gebruik je het deeg-programma (tot na de eerste rijsbeurt).

Sla het deeg door en bol het op zodat er spanning op het deeg staat.

Beleg de boden van de Emile Henry bol met bakpapier of een rond bakmatje.

Leg de deegbal daar op, dek af met de vorm van Emile Henri en laat 30 minuten rijzen op een warme plaats (minstens kamertemperatuur).

Zet de oven aan op 230 graden.

Geef de deegbal twee of drie oppervlakkige insnijdingen, dek terug af en laat nog eens 15 minuten rusten.

Plaats in de oven voor 30 minuten. Je kunt eventueel de laatste 3 minuten van de baktijd de klok weghalen om een betere kleur van het brood te krijgen.

## Foto's

