

## Handleiding broodmix bakken met de hand



Dit is een recept dat voor alle Molen de Vlijt broodmixen gebruikt kan worden, om met de hand te bakken:

- ⊗ Voeg alle ingrediënten bij elkaar.
- ⊗ Kneed het deeg (ongeveer 15 min) en maak van het deeg een gladde bol.
- ⊗ Bij het maken van een gevuld brood, bijvoorbeeld rozijnen- of notenbrood, kunt u na 5 minuten rusten de vulling door het deeg kneden.
- ⊗ Bestuif de bol met meel en leg deze in een mengkom 25 minuten te rusten (bij kamertemperatuur) met plastic folie eroverheen of een natte theedoek.
- ⊗ Laat de bol uit de kom vallen en druk het deeg plat ; vorm een puntdeeg en laat dit 10 minuten liggen.\*
- ⊗ Vorm vervolgens het te bakken deeg (u kunt het nu ook door bijv. sesam- of maanzaad rollen!) en leg het in het ingevette broodblik of op de bakplaat.
- ⊗ Laat het brood 40 minuten (vloerbrood) tot 50 minuten (busbrood) narijzen.
- ⊗ Verwarm de oven voor op de hoogste stand gedurende 15 minuten.
- ⊗ Afbakken op 240 graden in ongeveer 30 minuten (vloerbrood) tot 40 minuten (busbrood).\*\*
- ⊗ Het brood is gaar als het hol klinkt wanneer u op de onderkant klopt.
- ⊗ Het brood moet direct uit het blik gehaald worden om snel af te koelen.
- ⊗ Laat het brood te minste een half uur afkoelen op een rooster voordat u het aansnijdt.
- ⊗ Eet smakelijk!

Tip: De broodmixen zijn ook goed te gebruiken voor het maken van een platbrood of bolletjes. Hiertoe neemt u de dubbele hoeveelheid (droge) gist.

\* Een meer uitgebreide beschrijving over het maken van het deeg en puntdeeg vindt u in het boekje: "Molens, Molenaars en zelf Broodbakken" (verkrijgbaar in de molenwinkel)

\*\* Elke oven is weer anders, houdt in het begin goed bij wat u doet, zodat u na enige tijd de perfecte temperatuur en baktijd vast kunt stellen.