

Melkbrood (850gr) Piet Huysentruyt



Ingrediënten

880 gr.

- 500 gr bloem
- 1 eigeel
- 35 gr verse gist
- 50 gr kristalsuiker
- 225 ml volle melk
- 8 gr zout
- eigeel + water
- 75 gr boter (ongezouten)

Bereiding

1. Doe de bloem in een kom en maak een kuiltje. Strooi het zout langs de randen.
2. Maak de melk lauw en los de gist erin op. Giet dit bij de bloem in het kuiltje. Voeg de suiker, de boter en het eigeel toe.
3. Meng alles goed met de handen. Kneed lang en stevig tot een mooi glad deeg. Maak er een bolletje van en sluit af met plastic-folie.
4. Laat 20 min. rijzen in een oven van 40°C.
5. Kneed kort en maak terug een bolletje van het deeg. Leg dit in een bakvorm en laat nogmaals 20 min rijzen in een oven van 40°C.
6. Meng een eigeel met wat water en smeer voorzichtig de bovenkant van het deeg in. Zet in een oven van 200°C gedurende 35 à 40 min.

Tips:

1. Los de gist op in lauwe melk
2. Doe alles samen in een kom vooraleer je begint te kneden
3. Kneed veel langer en steviger

		885 gr	1 kg	1,25 kg	1,5 kg
Bloem	gr.	500	570	712,5	855
Verse gist	gr.	35	40	50	60
Suiker	gr.	50	57	71,25	85,5
Volle melk	ml.	225	257	712,5	385,5
boter	gr.	75	86	107,5	129
1x Eigeel	gr.	20	25	31,25	37,5
Zout	gr.	8	8,5	10,625	12,75
Totaal: gr.		885	1043,5	1695,625	1565,25



Speltbrood: 800gr./1200gr.

Het lekkerste recept ooit Eenvoudig recept met een heerlijk luchtig speltbrood als resultaat.

Ingrediënten:

- 500 gr./750 gr. speltmeel
- 10 gr./15 gr. zout
- 10 gr./15 gr. droge gist
- 30 gr./45 gr. zachte ongezoeten roomboter
- 300 ml./450 ml. lauwwarm water
- olijfolie (voor het kneden en om het blik in te vetten)

Instructies:

Doe het meel in een kom en voeg de boter, zout en gist toe. Let op dat je het zout en de gist beide aan een andere kant van de kom plaatst, dit mag nog niet met elkaar in aanraking komen.

Zet de mixer rustig aan zodat alles met elkaar vermengt wordt en voeg driekwart van het water toe. Voeg de rest beetje bij beetje toe tot al het meel is opgenomen. Het kan zijn dat je niet al het water nodig hebt (of juist ietsje meer). Mix door tot je een zacht, maar niet al te nat deeg hebt.

Haal het deeg uit de kom en kneed het met de hand nog even door op een met olijfolie ingevet werkvlak. Het deeg van speltbrood moet altijd wat langer gekneet worden dan 'normaal' brooddeeg, dat komt doordat er minder gluten in zitten.

Leg het deeg dan in een ingevette kom en bedek deze met een theedoek. **Laat het deeg rijzen** tot het minimaal twee keer zo groot is geworden, **minimaal een uur maar langer is ook prima.**

Vet ondertussen vast een bakvorm in.

Na het rijzen leg je het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Druk alle lucht uit het deeg en kneed nog even door tot het soepel is. Vorm het deeg tot een langwerpige rol, vouw de uiteinden van de rol naar binnen en leg de kant met de naad naar beneden in het blik.

Dek het bakblik af door het in een plastic zak te zetten en laat het nogmaals rijzen, ongeveer een uur tot het in volume verdubbeld is. Verwarm ondertussen ook de oven voor op 220 °C (boven- en onderwarmte) en zet een braadslede op de bodem.

Het deeg moet terugveren als je er met een vinger op drukt. Zet dan eventueel een paar sneden in het brood.

Zet het brood in de oven en giet heet water in de braadslede voor stoomvorming. Bak in 30 minuten het brood of tot het gaar is. Controleer of het gaar is door op de onderkant te kloppen, het moet nu hol klinken. Laat het brood op een rooster afkoelen.

Bewaren:

In een zak is het speltbrood 3-4 dagen houdbaar, houd er rekening mee dat de korst na verpakken minder krokant wordt.

Invriezen kan ook, dan kun je het tot 3 maanden bewaren.