



BROODBAKKEN MET DE HAND

Zorg er voor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn, te warm water resulteert in een slecht deeg met te warme temperatuur en is van grote invloed op het eindresultaat. Onderstaande handelingen zijn basishandelingen, en kunnen per broodrecept verschillen.

Rijzen van het deeg (voorrijs)

Om een smakelijk en luchtig(er) brood te verkrijgen is het van belang dat het goede geknede deeg voldoende tijd krijgt om te rijzen. Door de in het deeg aanwezige suikers zal de gist gaan werken en wordt de suiker omgezet in koolzuurgas en alcohol (verdamppt tijdens het bakken). Het koolzuurgas doet het brood rijzen en maakt het brood luchtig. Laat het deeg bij kamertemperatuur circa 15-25 minuten rijzen.

Deeg vormen

- Druk het deeg uit tot een ronde schijf met een oppervlakte van 2 vlakke handen
- Rol de deegplak op in een puntvorm en laat deze 15 minuten liggen
- Druk de puntvorm plat tot tweemaal de lengte van het te gebruiken blik of ruimte op de bakplaat
- Sla aan beide kanten 1/3e deel naar het midden en rol het deeg vervolgens op
- Druk de uitstekende deegranden stevig aan en maak het brooddeeg op
- Doe het brooddeeg in het blik (busbrood) of leg het op de bakplaat (vloerbrood)

Narijs

- De narijstijd bedraagt voor een vloerbrood circa 35-40 minuten en voor een busbrood circa 45 minuten

Afbakken

- Verwarm de oven op de hoogste stand 15 minuten voor
- Plaats de bakplaat of plaats het bakblik op de bakplaat een richel onder het midden in de oven
- Zet de temperatuur van de oven op de aangegeven stand, bijvoorbeeld 240 graden
- Baktijd voor een busbrood bedraagt circa 45 minuten en voor een vloerbrood 35 minuten