

Volkorenbrood

Geen foto beschikbaar.

Categorie: Brood **Moeilijkheid:** Makkelijk **Baktijd:** 2:30:00

Ingrediënten	Bereidingswijze
<ul style="list-style-type: none">• 400 gr volkoren meel• 12 gr broodverbeteraar• 8 gr droge gist• 8 gr zout• 250 ml water• 2 broodvorm (21x11, 400 ml)	<p>1. Meng alle ingrediënten tot een deeg en maak een bolvorm. Het deeg is goed als je een vliesjes van het deeg kan trekken zonder dat het scheurt. 2. Laat 40 minuten rijzen in een met olie ingesmeerde kom tot het deeg verdubbeld is in omvang. Dek de kom af met een deegdoek of huishoudfolie. 3. Haal het deeg uit de kom en deel het in tweeën. Rol het deeg op tot de gewenste vorm en leg in deze in de roodvormen. Dek af met huishoudfolie of een deegdoek. Laat 1 uur rijzen. 4. Zet na een half uur de oven aan op 240 graden en laat deze door en door warm worden. 5. Schiet de broodvormen in de oven en zet de temperatuur terug naar 210 graden boven en onder warmte. Bak het brood af in 35 minuten. De interne temperatuur moet 95 graden zijn. Dan is het brood gaar.</p>