

Volkorenbrood(2)

Geen foto beschikbaar.

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

Ingrediënten	Bereidingswijze
<ul style="list-style-type: none">• 700 gr volkoren tarwemeel• 14 gr droge gist• 16 gr broodverbeteraar• 420 ml water• 14 gr zout	<ol style="list-style-type: none">1. Alle ingredienten mengen en minimaal 10 minuten kneden. Kijk met de vlies methode (trek een vlies van een stukje deeg, het mag niet scheuren) of alles goed gemengd is.2. Vorm een bol van het deeg en laat het 30 minuten rijzen3. Kneed het deeg nog een keer en vorm een bol voor bolbrood of rol het rol vorm in een broodvorm4. Laat 1 uur rijzen5. Verwarm de oven voor op 240 graden.6. Schiet na het rijzen het brood in de oven en bak ca 40-50 minuten. Het brood moet van binnen 94 graden zijn.