



Witbrood

Bak zelf een heerlijk luchtig witbrood met dit FunCakes basis recept. Wit brood is heerlijk met elk soort beleg en voor diverse gelegenheden.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Levure 3x7 g

1-50-100101
1,05 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €

Ingrediënten

- 500 g tarwebloem
- 7 g gist
- 290 ml water (30°C)
- 25 g broodverbeteraar
- 10 g zout
- Eventueel sesam- of maanzaad.
- Plastic folie

Stap 1: Deeg maken

Doe 500 gram tarwebloem, 7 gram gist, 25 gram broodverbeteraar, 290 ml water en 10 g zout in een kom. Zorg ervoor dat de het zout en de gist elkaar niet raken in de kom voordat je begint met kneden. Kneed het gedurende 10-15 minuten tot een mooi deeg. Bij gebruik van een mixer, zet dan de deeghaak op de mixer en mix 12 minuten op de middelste stand.

Tip! Check of het deeg goed gekneet is door een klein balletje uit elkaar tot trekken tot een bijna doorzichtig vliesje. Breekt het deeg niet, dan is het klaar.

Stap 2: Deeg laten rijzen

Vorm er een bol van, zorg dat er spanning op de bol staat. Leg de bol terug in de kom en dek af met plastic folie. Laat het op een warme plek 30-45 minuten rijzen tot het twee keer zo groot geworden is. Je kunt hiervoor ook de oven gebruiken. Zet de oven op 30°C (boven- en onderwarmte) en plaats een bakje water in de oven. Druk na deze 'bolrijs' het deeg plat zodat alle lucht eruit gaat. Probeer een plak te maken van 30×20 cm.

Stap 3: Laat het brood nogmaals rijzen

Voor een vloerbrood:

Rol het deeg stukje bij stukje strak op. Duw elke keer het deeg vast op de naad met je vingers. Maak de bovenkant eventueel nat met wat water en rol het door sesam- of maanzaad. Leg het met de naad onderop op een bakplaat met bakpapier en laat het nogmaals 90 minuten rijzen.

Voor een vlechtbrood:

Verdeel het deeg in 3 gelijke stukken en maak hier rollen van ongeveer 35 cm van. Maak de strengen eventueel nat met water en rol het door sesam- of maanzaad. Vlecht de drie strengen en duw de uiteindes van de vlecht onder het brood. Laat dit 90 minuten rijzen op dezelfde manier als de eerste keer.

Stap 4: Brood bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (boven- en onderwarmte) en breng de temperatuur terug naar 220°C zodra het brood in de oven staat. Bak het brood in ongeveer 30 minuten tot de korst goudbruin is en een hol geluid geeft als je op de onderkant van het brood klopt. Laat afkoelen op een rooster.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.