



Brood recept

Met slechts een paar ingrediënten maak je supersnel en eenvoudig je eigen verse brood. Met dit Brood recept krijg je een heerlijke knapperige korst, een luchtige binnenkant en de onweerstaanbare geur van versgebakken brood in huis.

Boodschappenlijstje



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé
30x30cm pk/50

F83465
4,49 €



Patisse Panier de Levée Ø25cm

P92015
18,09 €



Patisse Profi Moule à Charnière Ø24cm

P02924
10,95 €

Ingrediënten

- 500 g Molino Pasini Bloem Type 2
- 7 g Molino Pasini Droge Actieve Gist
- 10 g zout 290 ml handwarm water

Benodigheden

- FunCakes Parchment Paper Sheets 30x30 cm pk/50
- Patisse Profi Springvorm Ø24cm
- Patisse Rijsmand Ø25cm

Stap 1: Brood maken

Doe alle ingrediënten in een kom met een deeghaak. Mix dit 12 minuten op medium snelheid. Tip: Trek na het mixen een stukje deeg voorzichtig uit elkaar. Kun je er een dun vliesje van trekken zonder dat het scheurt? Dan is je deeg goed ontwikkeld. Zo niet, mix dan nog even door. Haal het deeg uit de kom en bol op totdat er spanning op staat. Leg het deeg terug in de kom en dek af met een natte theedoek. Laat dit vervolgens 45 minuten rijzen.

Stap 2: Opbollen

Haal het deeg uit de kom en druk de lucht uit het deeg. Bol het deeg vervolgens weer op. Leg het deeg terug in de kom en dek weer af met een natte theedoek. Laat dit vervolgens weer 45 minuten rijzen.

Stap 3: Rijzen

Haal het deeg uit de kom en vorm een mooie bol. Leg de bol in de Patisse Rijsmand en laat één uur afgedekt met een natte theedoek rijzen.

Stap 4: Voorbereiding

Verwarm de heteluchtoven voor op 240°C. Leg een FunCakes Parchment Paper Sheet in de springvorm.

Stap 5: Brood bakken

Haal het deeg voorzichtig uit het rijsmandje en leg omgekeerd in de springvorm. Plaats op de bodem van de oven een bakje met water en zet de springvorm in het midden van de oven. Breng de temperatuur terug naar 220°C. Bak gaar in ongeveer 35-40 minuten.

Stap 6: Geniet van dit heerlijke Brood recept!