



Knoflook breekbread

Bak zelf een heerlijk breekbread met knoflook en peterselie met dit broodrecept. Een breekbread is heerlijk voor op een borrelplank in combinatie met smeersels en dipjes.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Levure 3x 7g

1-50-100101

1,09 €



Patisse Silver-Top Moule à Charnière
Ø24cm

P03613

16,19 €



Patisse Pinceau en Silicone 27cm

P10312

1,99 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733

3,95 €

Ingrediënten

- 500 g tarwebloem
- 7 g gist
- 25 g broodverbeteraar
- 10 g zout
- 290 ml lauw water (30°C)
- 100 g roomboter
- 2 teentjes knoflook
- Half bosje peterselie

Overige benodigdheden

- Plastic folie

Stap 1: Deeg maken

Doe de 500 g Tarwebloem, 7 g Gist, 10 g zout, 25 g Broodverbeteraar en 290 ml lauw water in een mengkom met deeghaak en mix dit op medium snelheid in 12 minuten tot een soepel deeg. Zorg ervoor dat de gist en het zout elkaar in de kom niet raken, strooi het aan twee kanten van de mengkom.

Tip! Het deeg is goed als je van een klein stukje een bijna doorzichtig vliesje kan trekken.

Stap 2: Deeg laten rijzen

Vorm van het deeg een strakke bal en leg het weer terug in de mengkom. Dek het af met plastic folie en laat het deeg 30-45 minuten op een warme plek rijzen. Je kan hier ook de oven voor gebruiken. Zet de oven op 30°C met een bakje water op de bodem.

Stap 3: Deeg vormen

Na de eerste rij haal je het deeg uit de kom en druk je de lucht eruit op een met bloem bestoven werkblad. Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken en maak hier strakke balletjes van. Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm en trek de rand er omheen, vet in met bakspray en Leg een balletje in het midden van de springvorm en de andere 7 er met wat ruimte ertussen omheen.

Stap 4: Deegballetjes insmeren

Smelt de roomboter in een pannetje en doe er direct daarna de fijngehakte peterselie en knoflook bij. Smeer de bolletjes hier royaal mee in en laat het 90 minuten rijzen. De bolletjes moeten twee keer zo groot worden en tegen elkaar komen te liggen.

Stap 5: Brood bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (heteluchtoven 220°C) en breng de temperatuur terug naar 220°C (heteluchtoven 210°C zodra het brood in de oven staat. Bak het brood in ongeveer 25 minuten gaar. Smeer halverwege de baktijd het brood nog een keer met de knoflookboter in en nadat het brood uit de oven komt nog een derde keer.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.