

## RECEPT lekker boerenbrood



### Ingrediënten (voor 3 kleine broden):

- 600 gram witte bloem en 600 gram 6-granen of 9-granen-bloem
- 21 gram zout
- 80 gram zemelen
- 60 gram meelverbeteraar
- 2 grote soeplepels boter (of alpro bak en braad)
- 30 gram koningsgist (of 42 gram als het ingevroren is = 1 blokje)
- 0,6 liter lauw water

### Bereiding:

Doe de 600 gram witte en de 600 gram meergranen-bloem in de kom van de keukenrobot. Voeg er vervolgens het zout aan toe. Ook de afgewogen zemelen en meelverbeteraar mogen erbij.

Neem vervolgens 6 grote soeplepels boter (of alpro bak-en braad) en voeg deze ook toe. Los de koningsgist op in 600mL water. Indien het verse gist is volstaat 30 gram, indien het ingevroren is doe je er een gans blokje in, namelijk 42 gram. De kracht van de gist neemt namelijk af door het invriezen.

Roer de gist in het lauwe water rond met een vork, totdat alles is opgelost. Giet vervolgens het mengels bij de rest in de kom en schakel de keukenrobot in. (voorzie de keukenrobot van een kneedhaak!).

Laat het mengels gedurende 10 minuten draaien, totdat het geheel mooi gemengd is.

Neem nu een tas (met witte bloem) in de hand en voeg kleine hoeveelheden bloem toe, totdat het mengsel als één bal met de kneedhaak meedraait! Op dat ogenblik zijn de verhoudingen juist.

Haal het mengsel uit de kom en leg het op een tafelblad dat bestrooid is met bloem. Kneed vervolgens het mengels met de hand gedurende één minuut en vorm het dan tot een lange salami. Neem een mes en snij vervolgens het deeg in drie gelijke delen. Neem nu de 3 ingevette bakvormen en bol elk derde deel van het deeg op. Stop het op gebolde deeg in de vorm en overstrooi het met een handvol bloem (dit geeft een mooie gebroken structuur aan de bovenzijde).

De oven verwarm je voor op 40°C. Stop nu de 3 vormen met het deeg in de oven en laat ongeveer 2 en een half uur rijzen. Bak de broden af op 205°C gedurende 45 minuten.

Neem nu de broden uit de oven en laat ze 10 minuten in de vorm rusten. Neem de broden uit de vorm en laat verder alles afkoelen. Nu heb je vers zelfgebakken brood.

**Tip: Versnij het brood na 2 uren afkoelen en stop het in de diepvriezer. Op die manier moet je geen brood weggooien en kan je altijd genieten van vers brood. Als je het brood uit de vriezer haalt en in een brooddoos stopt, is het vanzelf ontdooit tegen de middag. In dit geval moet je zelfs geen microgolfoven (magnetron) gebruiken.**