

Brood bakken.

Vaak gebeurt het dat het best wel lukt om een brood te bakken, maaar, hoe komt het dan toch dat het brood zo laag blijft? En hoe komt het dan dat het brood zo kruimelt?

Ik geef je een oud recept, die bakkers zelfs nu niet meer gebruiken, omdat ze met broodverbeteraars en conserveringsmiddelen werken.

De broodverbeteraar van de molen, die heb je echt niet nodig.

Volg dit recept en je hebt een heerlijk brood. Het brood moet wel binnen 4 dagen op zijn, of doe een deel in de vriezer om het later te gebruiken. De gist is bij de molen verkrijgbaar.

De ingrediënten voor 1 brood zijn:

600 gram bloem

5 gram zout

3 eetlepels olie

1 theelepel eiwitpoeder

350 ml water of melk

15 gram verse gist.

Ik beschrijf de handelingen zoals een ouderwetse bakker het brood met de hand kneedt. En geef wel de tips erbij als je toch in de mengkom wil mengen.

Ik gebruik zelf een ijzeren broodbakblik, omdat de binnenkant van het blik en het brood goed heet wordt en het brood beter gaart. Om het blik in te smeren, neem ik boter.

Zorg ervoor, voordat je begint met mengen, dat alles op handwarme temperatuur is. Dus niet zo vanuit de koelkast ineens gaan mengen, want daar schrikt de gist van. Zet dus alles een half uurtje van te voren klaar. Mag wel alvast afwegen en afmeten, maar nog niet beginnen.

Als je melk hebt dan warm je die voorzichtig op tot handwarmte en haal m van het vuur af. Doe een beetje melk in een kom en verkruimel hierin de gist. De gist heel voorzichtig door de melk roeren, tot de gist is opgelost.

De bloem leg je op het aanrecht. Daar meng je de eipoeder en de zout heel goed doorheen. Pas op dat gist en zout elkaar niet direct aanraken, want dan schrikt de gist en doet niet meer wat moet doen.

Goed, je maakt van de bloem een mooie piramide en prik een gat in het midden. In dat midden giet je wat melk en roer je met je vinger door, tot de melk door de bloem zit.

Dan giet je het kommetje gist in het kuiltje waar je de melk ook in deed. De gist meng je ook voorzichtig door het meel. Langzaam doe je elke keer een beetje melk door de bloem en probeer dan het deeg te gaan kneden. Als alle melk erin zit, kneed je tot je een mooie niet kleverige bal hebt. Het deeg mag niet aan je handen blijven kleven, maar mag ook niet te hard aanvoelen. Dat is wel een dingetje om aan te wennen.

Het deeg leg je nu te rusten onder een vochtige theedoek. Minimaal een half uur.

In dat half uur kan je het bakblik even met boter insmeren.

Na dat half uur kneed je het deeg weer. Maak er een rol van in de lengte van je bakblik en doe die rol in je bakblik.

Nu kan het deeg mooi rijzen tot even over de rand.

Als je denkt dat het deeg ver genoeg is gerezen, zet dan je oven aan op 200 graden.

Als je oven is voorverwarmd, zet je midden in de oven, op het rek, voorzichtig je broodblik neer.

Het bakken duurt 30 minuten.

In die 30 minuten kan je een rekje neerzetten, waar je straks je brood op uitstort.

Na 25 minuten doe je even je oven open en besproei je het brood met wat water.

Dan nog 5 minuten bakken en je brood is klaar.

Stort hem op je rekje en laat je brood afkoelen.

Snij het brood niet te snel, want dan breekt het af en binnenin scheurt het.

Dus geduld hiermee.

Eet smakelijk.

Het eerste kontje is heel lekker met een beetje roomboter en suiker.