



Wit brooddeeg

Een eenvoudig, luchtig basisdeeg voor huisgebakken wit brood of broodjes met een knapperige korst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

500 gr tarwebloem
300 ml lauw water
7 gr droge gist
10 gr zout
1 kl suiker
1 el olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist en de suiker op in het lauwe water en roer kort om. Laat 5 minuten staan tot er belletjes aan de oppervlakte verschijnen.
- 2.** Doe de bloem in een ruime kom en maak een kuiltje in het midden. Strooi het zout langs de rand van de bloem, niet in het kuiltje. Giet het gistwater en de olijfolie in het kuiltje.
- 3.** Meng alles samen tot een samenhangend deeg en kneed vervolgens 10 minuten krachtig op een licht bebloemd werkblad tot het deeg glad, soepel en elastisch is en niet meer aan je handen kleeft.
- 4.** Leg het deeg terug in de kom, dek af met een vochtige keukenhanddoek en laat op een warme, tochtvrije plaats circa 1 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.
- 5.** Druk het gerezen deeg voorzichtig plat om de lucht eruit te laten. Vorm het deeg tot een brood of verdeel het in broodjes en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek opnieuw af en laat nog 30 minuten narijzen.
- 6.** Verwarm de oven voor op 220 graden (boven- en onderwarmte). Schuif de bakplaat in de oven en bak het brood 30 tot 35 minuten tot de korst goudbruin is en het brood hol klinkt wanneer je op de onderkant klopt.

Tip

Zet een ovenvast schaaltje met water onderin de oven tijdens het bakken. De stoom die vrijkomt zorgt voor een mooie, knapperige korst.

Lekker met

Gezouten boter, huisgemaakte confituur of een stevige soep.