

Zachte broodjes (lichtbruin)



Categorieën: Brood

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor 8 stuks:

230 gram biologische bloem van Soezie of Aveve

70 gram volkorenmeel

15 gram biologische broodverbeteraar (Soezie of Aveve)

20 gram verse gist

10 gram suiker

185 -190 gram water

15 gram boter

4 gram zout

Bereiding

Maak een stevig elastisch deeg van alle ingrediënten (zout en boter voegt u als laatste toe als de andere ingrediënten reeds goed gemengd zijn).

Laat het deeg afgedekt een uur rijzen op een warme plaats (minimaal kamertemperatuur, liefst iets warmer).

Sla het deeg door zodat al het gevormde gas er uit is en verdeel het in 8 gelijke stukken.

Bol de stukken deeg op zodat ze strak aanvoelen en leg ze op een bakplaat met bakpapier.

Bestrooi licht met wat bloem en druk ze iets plat.

Dek af met plastic en een theedoek, gebruik hiervoor bijvoorbeeld een rooster dat u over de bakplaat heen zet.

Laat 45 minuten tot een uur rijzen.

Voor deze tweede rijfbeurt gebruik ik bijvoorbeeld een teiltje gevuld met warm water waarop ik de bakplaat zet.. Als je de oven op 40 graden kunt afstellen is dat ook een goede manier om de broodjes te laten rijzen. Helemaal gemakkelijk is het wanneer u over een stoomoven beschikt die een rijsprogramma heeft.

In een gewone oven bakt u de broodjes 10 minuten op 210 graden. In een stoomoven 18 minuten programma stoom +190 graden.

Notities

<https://avevewinkels.be/Producten/Detail/bakken/bio/brood/bio-bloem-wit-brood-be-bio-01/ec357>

<https://avevewinkels.be/Producten/Detail/bakken/bio/brood/biologische-meelverbeteraar-be-bio-01/f56c4>

<https://www.soezie.com/nl/productdetail/original-bio-tarwebloem-be-bio-01-68>

Foto's

