

VIKING

COOKING DEMO

BROOD

Ingrediënten:

- 500 g bloem
- 25 cl lauw water
- 15 g gedroogde gist of 30 g verse gist
- 2 tl zout

Bereidingstijd:

- Ongeveer 2u30



- Giet het water in de kom van de Viking mixer. Brokkel de gist er in en let erop dat deze mooi oplost. Zeef geleidelijk de bloem erbij en begin te mixen. Voeg pas, na 1 minuut pas het zout toe en mix verder op stand 3.
- Kneed het geheel gedurende 10 min. tot u een mooie deegbal hebt. Strooi er een beetje losse bloem over zodat de deegbal mooi los ligt. Laat 30 min. in de kom rusten.
- Maak een bal van het deeg en gooi er indien nodig nog een beetje losse bloem over en dek de schaal af met een vochtige doek. Leg er een handdoek over en laat gedurende 1 à 2 uren op een op een tochtvrije plaats rijzen.
- Verwarm de oven voor op 220°C. Laat, indien je met een broodbaksteen werkt, warm deze mee op bij het opstarten van de oven.
- Sla het deeg opnieuw dubbel en maak een platte bal van ca 25 cm. Plaats het deeg vervolgens op een bakplaat en snij met een scherp mes een kruis in het midden van de bal.
- Schuif de deegbal in de oven en laat het brood ca. 40 min bakken tot het hol klinkt als u erop klopt.
- Laat op een rooster afkoelen.

Tip:

U mag verschillende soorten bloem gebruiken. Test even uit !