



Korenmolen “De Oude Molen”



Roggebrood (Brabants)

Benodigdheden:

- 500 gram van de roggemix.
- 320-330 gram melk.
- inhoud van 1 zakje gist.
- 25 gram olie/boter.
- 1 eetlepel azijn.
- eventueel 1 theelepel gemalen karwijzaad.

Bereidingswijze:

Doe eerst de melk, boter/olie en azijn in de bakvorm en dan 500 gram van de mix. Strooi daarboven op de inhoud van 1 zakje gist. Voeg evt karwijzaad toe.

Stappen:

1. Selecteer het programma "Volkoren!".
2. Druk op "start" om het bakproces te laten beginnen.
3. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakvorm en laat het op een rooster afkoelen.

Met de hand:

Voeg de melk en de azijn toe in een kom en doe hierop 500 gram van de mix, voeg de boter/olie toe en de inhoud van 1 zakje gist.

Kneed dit tot een droog en elastisch deeg en laat dit ongeveer 1 uur rijzen.

Haal het deeg uit de kom en druk dit voorzichtig plat, vorm er een bol van en leg dit op de bakplaat en laat dit nog ongeveer 1 uur rijzen. (of maak er een worst van en doe dit in een bakblik)

Verwarm de oven zo hoog mogelijk voor en bak het brood in 30-45 minuten, **vergeet niet de temperatuur op 220 graden te zetten als het brood in de oven staat.**

Het brood is goed als je op de onderkant klopt en dit klinkt hol.