



Korenmolen “De Oude Molen”



Roggebrood (Brabants) (Zelf samenstellen

Benodigdheden:

- 130 gram tarwemeel.
- 150 gram roggemeel.
- 185 gram bloem.
- 7 gram droge korrelgist.
- 10 gram zout.
- 15 gram suiker.
- 25 gram margarine / olie.
- 1 eetlepel azijn.
- 320-330 gram melk.
- Evt. 1 theelepel 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 "Volkorenl".*
- 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.



Korenmolen “De Oude Molen”

