



Korenmolen "De Oude Molen"

Oudemolensedijk 16 Fijnaart. (gem. Moerdijk)



Spaans Brood

Benodigdheden:

- 300 gram volkorenmeel.
- 200 gram bloem.
- 7 gram droge korrelgist.
- 7 gram zout.
- 7 gram suiker.
- 25 gram margarine / olie.
- 325 ml water. 50 Gram gepureerde zon gedroogde tomaten
- 1 Theelepel Tijm
- 1 Theelepel Bieslook
- 1 Theelepel Koriander
- (- 1 geperst teentje knoflook)

Bereidingswijze:

Als u direct wilt gaan bakken:

Doe de ingrediënten in deze volgorde in de bakvorm: volkorenmeel, bloem, margarine, suiker, het mengsel van de tomaten met de kruiden, zout, gist en tenslotte water.

Stappen:

1. Selecteer het programma "normaal".
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

Als u met de timer werkt:

Doe eerst het water onder in de bakvorm en strooi daarop het volkorenmeel.

Leg de overige ingrediënten apart van elkaar boven op het meel.

Zorg ervoor dat het zout en de gist niet met elkaar in aanraking komen.

Bereidingswijze hand:

Meng de ingrediënten en kneed met de hand (of machine) tot een elastisch deeg.

Laat dit 45-60 minuten rusten en druk er dan alle lucht uit en vouw in drieën, dan rol je het deeg open plaats dit in rijsmand of bakblik.

Laat weer 45-60 min rijzen en stort rijsmand om op bakplaat of plaats bakblik in voorverwarmde oven van 230 graden.

Bak het brood bruin in ongeveer 30-45 min en laat het afkoelen op een rooster.