



# Grof brood

## **Ingrediënten**

250 g witte bloem  
250 g volkorenmeel  
260 g water  
30 g gist  
8 g zout  
40 g boter of smout  
2,5 g verbeteraar in poedervorm

## **Hoe ga je te werk?**

Meng de bloem, de gist en het water tot een papje. Voeg pas wanneer de gist volledig is opgenomen door de bloem het zout toe. De verbeteraar en boter mogen ook worden toegevoegd. Kneed tot een elastisch deeg.

Laat het deeg voldoende rijzen tot het ongeveer verdubbeld is in volume.

Wanneer het voldoende gerezen is mag je het deeg doorslaan (deeg platduwen) en los vormen. Laat 20 minuten rusten.

Na het rusten bol je het deeg goed op. Neem een ingevette bakvorm en doe het brood in de vorm. Laat het deeg opnieuw rijzen tot het verdubbeld is in volume.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Net voor het in de oven gaat kun je het deeg insnijden. Wil je een artisanele look, bebloem het deeg dan voor het insnijden.

Plaats het brood in de oven en laat het 20 minuten, met stoom, bakken. Verlaag na 20 minuten de temperatuur tot 200°C en bak nogmaals 20 minuten. Vooraleer het brood uit de oven te nemen check je of het voldoende gaar is. Dit kan door er zachtjes op te kloppen (moet hol klinken) of door gebruik van de thermometer.

Wanneer je het deeg uit de oven haalt ontvorm je onmiddellijk en laat je het afkoelen op een rooster.