



Figcaption

Tabel ingrediënten +bijschrift		
Ingrediënten:		
• 100gr Desemstarter 10 gr Zout	500gr Meel (bvb tarwe, rogge, spelt)	300gr Water 15gr olijfolie

WERKWIJZE

1: BEREID JE DESEMSTARTER VOOR:

Zorg ervoor dat je desemstarter actief is, in omvang is toegenomen en luchtbelllen vertoont, meestal binnen 6-10 uur na het voeden.

2: MIX HET DEEG:

Meng de desemstarter met water en voeg meel toe om een deeg te vormen.
Kneed het deeg grondig tot het glad en elastisch is. Dit kan met de hand of met een mixer met deeghaken. Reken op minimaal 10 minuten.

3: EERSTE RIJZING:

Laat het deeg in een afgesloten kom op kamertemperatuur staan. De eerste rijzing kan enkele uren tot een hele nacht duren, afhankelijk van de temperatuur en de specifieke receptvereisten.

4: VORM HET BROOD:

Stort het gerezen deeg op een licht met bloem bestrooide oppervlak.
Vouw het deeg in de vorm van een envelop om luchtbelllen te vangen en een betere textuur te creëren.

5: TWEEDE RIJZING:

Plaats het gevormde deeg in een rijsmandje die bestrooid is met bloem. Laat het deeg opnieuw rijzen op kamertemperatuur, meestal 2 uur, tot het merkbaar in omvang is toegenomen.

6: BAKKEN:

1. Verwarm je oven voor op de hoogst mogelijke temperatuur (meestal 220-250°C) met een bakplaat, een baksteen of pizzasteen erin.
2. Zodra de oven heet is, stort je voorzichtig het gerezen deeg in de hete oven.
3. Plaats het deksel op de Dutch oven of bedek het brood met een omgekeerde kom om stoom vast te houden, wat helpt bij het ontwikkelen van een knapperige korst.
4. Bak het brood gedurende 20-30 minuten met het deksel of de kom erop.
5. Verwijder het deksel of de kom en bak het brood nog eens 15-20 minuten, of tot het goudbruin en knapperig is.
6. Haal het brood uit de oven en laat het volledig afkoelen voordat je het snijdt.