

Volkorenbrood

Ingrediënten

500 gr volkorenmeel 8 gram zout 325 gr lauw water 7 gr droge gist 25 gr roomboter (op kamertemperatuur)

Zo maak je het

1. Doe meel, gist en water in een kom.
2. Kneed er een soepel deeg van. Je kunt met de hand kneden of in een keukenmachine. Voeg na de halve kneedtijd de roomboter en het zout toe. Met de hand kneed je zeker 15 tot 20 minuten. Met keukenmachine 10 min. op lage snelheid. Het deeg moet elastisch en licht plakkerig aanvoelen.
3. Leg het deeg in een met olie ingevette kom en draai het even om (zodat alle zijden bedekt zijn met de olie). Laat het ongeveer een uur rijzen op een warme plaats onder vershoudfolie of een vochtige handdoek.
4. Druk de lucht er voorzichtig uit met je vingertoppen. Druk het deeg uit tot een cirkel (d.i. het brood omslaan). Vorm nu een mooie bol. Leg in een ingevette vorm of op een ovenrooster met bakpapier.
5. Laat het deeg nogmaals een klein uurtje rijzen op een warme plaats. Bedek het brood met een vochtige doek. Het deeg is klaar als het in volume verdubbeld is en licht terugveert. Dek het deeg weer af. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte).
6. Kerf het deeg in met een scherp mes en bak het brood in ongeveer 35 minuten goudbruin. Zet een bakje water onder in de oven. Hierdoor krijgt je brood een lekkere krokante korst. Het volkorenbrood is klaar wanneer het hol klinkt als je op de onderkant klopt.
7. Laat het brood afkoelen op een taartrooster