

### Voordeeg:

100 gram Bloem of meel

100 gram water

1 gram gist

Meng het door elkaar en zet het voor 8 tot 12 uur afgedekt weg in de koelkast.

Hou er rekening mee dat het gaat rijzen, dus neem niet een te kleine schaal/ bak.

### Deeg:

Meng het voordeeg door dit deeg

500 gram bloem of meel

6 gram gist

10 gram zout

360 gram water ongeveer ligt eraan of je bloem of meel gebruikt, bij meel moet je meer water gebruiken dan bij bloem.

Maak van dit alles een soepel deeg , bol het op en laat het plus/minus 1 uur rijzen.

Maak het deegstuk plat en rol het strak op zodat het mooi in het bakblik past.

Laat het zolang rijzen als je het deeg voorzichtig indruk de afdruk in het deeg blijf staan.

Zet het brood in de oven bij 250 graden na 30 minuten naar 230 graden, het brood moet ongeveer 40 minuten in het totaal bakken. De temperatuur instelling kan per oven verschillen.

Bij een kerntemperatuur van 90 graden is een brood gaar.

Uitrekenen van de watertemperatuur om een deeg te krijgen van de juiste temperatuur.

2 keer de gewenste deegtemperatuur, min de bloem temperatuur, is de watertemperatuur.

Voorbeeld:

$2 \times 26 \text{ graden} = 52 \text{ graden}$ , bloem/meel temperatuur is 15 graden, dan is het  $52 - 15 = 37$ .

Dan moet je dus water van 37 graden nemen om de juiste deegtemperatuur te krijgen.

## Kerststol

250 gram bloem

7 gram droge gist

25 gram basterdsuiker

5 gram zout

5 gram citroenrasp

45 gram margarine/boter

1 ei

±130 gram water

150 gram amandelspijs, maak hier een rol van.

250 gram gewelde rozijnen/ vruchten

Als je wil kun je er ook nog wat noten toevoegen, maar denk eraan noten maken de stol droger.

Als de stol gevormd is, niet vol laten rijzen zodat de stol in de oven nog een mooie oven werking heeft.

Bakken 180 graden ±35 minuten

### Krenten/rozijnen wellen:

Doe dit een avond van te voren.

Doe de vruchten in een kom en zet ze onder lauwe warm water.

Laat de vruchten 1 uur onder water staan, daarna giet het water af.

Laat het overtollige water zitten, schud de kom met vruchten een aantal keren om zodat de vruchten mooi gelijk matig het water kunnen opnemen.

Doe je droge vruchten in het deeg, dan zullen de vruchten het vocht uit het deeg trekken en de stol erg droog worden.

## **Volkorenbrood:**

500 gram volkorenmeel

7,5 gram zout

7 gram gist

5 gram suiker

5 gram boter

370 gram water

Voor één brood in de broodbakmachine, kan ook handmatig.

## Krenten/rozijnenbrood

250 gram bloem

6 gram droge gist

25 gram basterdsuiker

1 ei

4 gram zout

5 gram citroenrasp

40 gram margarine/boter

±125 gram water

250 gram gewelde rozijnen/ vruchten

Bakken 180 graden ±35 minuten

### Krenten/rozijnen wellen:

Doe dit een avond van te voren.

Doe de vruchten in een kom en zet ze onder lauwe warm water.

Laat de vruchten 1 uur onder water staan, daarna giet het water af.

Laat het overtollige water zitten, schud de kom met vruchten een aantal keren om zodat de vruchten mooi gelijk matig het water kunnen opnemen.

Doe je droge vruchten in het deeg, dan zullen de vruchten het vocht uit het deeg trekken.

## **Windmolen broodmix zelf samen stellen:**

250 gram meel

200 gram bloem

50 gram roggemeel

7,5 gram zout

7 gram gist

5 gram suiker

5 gram boter

Je kunt ook nog 50 gram zaden toevoegen, dan 10 gram water meer toevoegen.

370 gram water

Voor één brood in de broodbakmachine, kan ook handmatig.

## Witbrood:

500 gram bloem

7,5 gram zout

7 gram gist

5 gram suiker

5 gram boter

320 gram water

Voor één brood in de broodbakmachine, kan ook handmatig.