

INLEIDING

Als je zelf brood wilt gaan bakken, is een broodbakmachine een handig hulpmiddel. Maar een broodbakmachine kan niet tippen aan de charme en voldoening van een goed-rijzend handgekneet deeg en een lekker zelfgebakken brood uit de oven. Het kost wat tijd en wellicht enige oefening, maar met de broodmixen van Saar & Co Molenmeel heb je een hele goede basis in huis. Hieronder vindt je een standaard beschrijving voor het maken van een handgekneet brood uit de oven. Deze handleiding is te gebruiken voor alle broodmixen van Saar & Co Molenmeel.

INGREDIENTEN & BENODIGDHEDEN

Deze handleiding is te gebruiken voor alle broodmixen van Saar & Co Molenmeel. De ingrediënten zijn gelijk als vermeld op het etiket voor het bakken van brood uit de broodbakmachine. Weeg alle ingrediënten nauwkeurig af (bij voorkeur op een digitale weegschaal).

Andere benodigdheden zijn:

- Een beslagkom;
- Een met (spelt)bloem bestoven aanrecht;
- Een broodplank;
- Huishoudfolie;
- Ingevette bakvorm van ca 28 cm lang voor busbrood (let op: een bakblik voor cake is minder geschikt voor brood), of een met bakpapier beklede bakplaat voor vloerbrood;
- Een verwarming of andere lekker warme plaats in huis.

WERKWIJZE

Weeg 500 gram mix af in de beslagkom. Meng er de suiker, het zout en de droge gist doorheen. Maak een kuil in het midden, giet hier het water en de olie in. Meng vervolgens met de hand het meel beetje bij beetje door het water. Meng zo alle ingrediënten goed door elkaar, en kneed het licht totdat het alle bloem in de deegbol is opgenomen.

De volgende stap is het kneden van het deeg. Dit is een intensieve klus die je niet te snel moet opgeven. Stort de deegbol op het met (spelt)bloem bestoven aanrecht, en rek het deeg met het de palm van de schijfhand uit terwijl je het met de andere hand vast houdt. Rol het terug op een bol, draai de bol een slag, en rek opnieuw uit met de palm van de hand. Blijf dit herhalen.

Het deeg wordt langzaam steeds steviger en luchtiger. Blijft ongeveer 15 minuten door kneden. Je kunt testen of het deeg goed is gekneet door een klein stukje deeg tussen de vingers te nemen en er een dun vliesje van te trekken. Als dit lukt, is het deeg goed gekneet.

Leg de deegbol in de beslagkom, dek af met huishoudfolie, en plaats op een warme plaats in huis. Laat het deeg rijzen tot het in volume is verdubbeld. Dit kost tijd. Als je de beslagkom op een broodplank op een warme verwarming plaatst, duurt het ongeveer 1 uur. Op gewone kamertemperatuur kun je er gerust 2 uur voor rekenen.

Als het deeg voldoende is gerezen, stort je het weer op het aanrecht. Sla de bol plat tot een dikke schijf van ongeveer twee uitgestrekte handen groot. Rol deze schijf op tot een punt. Leg de punt op een met (spelt)bloem bestoven broodplank, dek losjes af met huishoudfolie, en laat het deeg weer 15-30 minuten rijzen.

Na deze zogenaamde 'puntrijs' moet het deeg opgemaakt worden. Hier zijn twee opties: een busbrood uit een blik, of een vloerbrood op een bakplaat.

Voor een busbrood uit een blik:

Stort de gerezen punt op het aanrecht, en sla deze plat en rek op tot een lange lap deeg, ongeveer twee keer de lengte van het bakblik. Vouw beide uiteinden naar binnen toe zodat ze elkaar net overlappen. De plak deeg heeft nu ongeveer de lengte van het bakblik. Druk het geheel wat aan, en rol het deeg in de lengte op tot een dikke worst. Leg deze worst met de sluiting naar beneden in het ingevette bakblik. Dek losjes af met huishoudfolie, en zet op een warme plaats. Laat vervolgens weer rijzen tot het deeg ongeveer 2 vingers dik boven de rand van het bakblik uitkomt. Op een broodplank op de verwarming duurt dit ongeveer anderhalf uur, op kamertemperatuur wat langer.

Voor een vloerbrood op een bakplaat:

Stort de gerezen punt op het aanrecht, en rol er tussen twee holle handen een bol van die aan de bovenkant mooi glad is. Leg deze bol op een met bakpapier beklede bakplaat, dek losjes af met huishoudfolie, en zet het op een warme plek in huis. Laat de bol deeg rijzen tot deze ongeveer 2 keer in volume is toegenomen. Afhankelijk van de temperatuur kan dit anderhalf tot drie uur duren.

Verwarm tijdens de narijs de oven voor op ca. 220° C. Als het deeg goed is gerezen, plaats het dan onder het midden van de oven, en draai daarna de temperatuur terug naar 200° C. Een vloerbrood is na ongeveer 30 minuten gaar, een busbrood na ongeveer 40 minuten. Controleer of het brood gaar is door het uit de oven te nemen, en op de onderkant te kloppen. Als dit hol klinkt, is het brood gaar.

TOT SLOT

Het bakken van brood is niet eenvoudig. Het kan zijn dat het brood de eerste keer niet helemaal aan je verwachtingen voldoet, maar oefening baart kunst! Vragen? Neem gerust contact met ons op via info@saarenco.nl. Succes met bakken!