



Roggebrood van de steen

Bron: Fer Logister

Ingrediënten:

450 gram roggemeel, 450 gram tarwebloem, 2 tl kummel, 3 tl zout, 30 gram verse gist of 10 gram droge gist, 280 ml lauwwarme melk, 280 ml lauwwarm water, 1 tl honing.

Benodigheden:

Baksteen voor in de oven.
Rijsmandje 35 cm lang

Bereiding:

Werktijd 30 minuten, rusttijd 3 uur.

Meng het meel, het zout en de kummel.

Het gist en de honing oplossen in de lauwe melk en het lauwe water en met het meelmengsel kneden tot een glad deeg. Tenminste 10 minuten kneden.

Laat het deeg afgedekt op een warme plek rijzen tot twee keer het oorspronkelijke volume.

Daarna het deeg opnieuw kneden en in het rijsmandje, afgedekt en op een warme plek, minstens 2 uur laten rijzen tot het dubbele volume. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger voorzichtig indrukt en het langzaam terugveert.

De oven met de steen maximaal voorverwarmen en daarna de temperatuur terugbrengen naar 220 graden.

Het gerezen deeg in de lengte 2 keer oppervlakkig insnijden en op de baksteen leggen. Zet een bakje water in de oven voor een lekkere krokante korst. Laat het brood 40 tot 45 minuten bakken.

Het gebakken brood niet te snel aansnijden, het is dan nog een beetje kleverig maar wel gaar. Snijd plakken niet dikker dan 5 a 6 mm.

Smakelijk eten.