



### **Melkwit brood**

bron: Uit de keuken van Aarden

<http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/>

Wit brood is wit brood. Of toch niet? Uiteraard is het altijd gemaakt van tarwebloem, maar er kan met de rest van de ingrediënten volop gevarieerd worden. Bijvoorbeeld melk of karnemelk in plaats van water, olie in plaats van boter of het vet helemaal weglaten. Ook kan een klein deel van de bloem vervangen worden door roggebloem of roggemeel, maïsmeel of boekweitmeel om maar wat te noemen. Het brood blijft wit, maar krijgt toch net weer een ander smaakje. In dit brood wordt alleen tarwebloem gebruikt en als vocht melk.

#### **Ingrediënten:**

580 gram tarwebloem, 5 gram droge gist, 10 gram suiker, 35 gram ongezouten roomboter, 375 gram halfvolle lauwarme melk, 11 gram zout, roomboter om te bestrijken

#### **Bereiding:**

Meng en keed alle ingredienten behalve het zout ± 10 minuten tot een soepel deeg. Voeg na 5 minuten kneden het zout toe. Voeg nog wat bloem toe als het deeg te nat is of wat water als het deeg te droog is.

Vet een kom in met wat olie en leg het deeg hierin, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Laat dit afgedekt in 60 tot 90 minuten tot dubbel volume rijzen. Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht uit het deeg en vorm het tot een bal. Laat de bal afgedekt 20 tot 30 minuten liggen. Daarna de bal platdrukken tot een rechthoek.

Vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant.

Weer plat drukken (tot breedte van het bakblik). Rol dan het deeg vanaf de bovenkant stevig op en druk de naad dicht. Leg het met de naad naar beneden in het ingevette bakblik.

Dek het deeg af met ingevet folie en laat het in 60 tot 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met je vinger op drukt en het veert langzaam terug.

#### **Afbakken:**

Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 220 °C. Bak het brood 15 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 200 °C. Bak in nog 20 tot 25 minuten gaar en bruin (totale baktijd 35 tot 40 minuten). Leg er als de bovenkant te donker wordt een stukje aluminiumfolie over. Stort het brood direct op een rooster en bestrijk met wat zachte boter. Laat volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.

Smakelijk eten.