



Sonnemans broodje

Harrie Sonnemans was een bekende bakker met een zaak aan de hoofdstraat te Best. Op de foto uit 1996 bakkerij Sonnemans ter hoogte van het Blauw Boerke.

Bron: <http://www.thuisinbrabant.nl/collecties/filmfotobank>

Ingrediënten:

400 gram tarwevolkorenmeel, 200 gram tarwebloem, 12 gram droge gist, 180ml water
200ml sinaasappelsap, 35 gram gesmolten reuzel (of olijfolie), 2 theelepels zout, 1 theelepel honing.

Bereiding:

Voeg het meel samen met het zout en meng dit. Maak daarna een kuiltje in het midden. Los de honing op in het water. Voeg daarna de gist toe aan het water. Laat dit enkele minuten staan zodat de gist het water kan opnemen. Giet nu het water in het kuiltje en kneed het meel tot deeg. (ongeveer 15 minuten) Voeg de gesmolten reuzel toe tijdens het mengen. Verwarm de oven voor op ongeveer 40 graden. Plaats het deeg in een vorm en leg het een uur in de oven onder een vochtige doek om het te laten rijzen. Hierna opnieuw doorkneden en een half uur laten na rijzen.

Afbakken:

Het deeg in een blauwstalen bakblik (29l x 11b x 10h) afbakken in een heteluchtoven op 190 graden in ongeveer 32 tot 35 minuten.

Test het brood door er met een satéprikker in te prikken. Blijft de prikker droog dan is het brood gaar.

Smakelijk eten.