



## Molenbrood

Bron: Molens, Molenaars en zelf Broodbakken van Ruud Bottemanne.

Het boekje van Ruud met technieken en recepten is verkrijgbaar in de winkel van de molen. Een aanrader voor de beginnende bakker.

### Ingrediënten:

500 gram tarwevolkorenmeel, 5 gram droge gist of 15 gram verse gist, 9 gram zout, 10 gram suiker, 325 gram water.

Om een langer mals product te verkrijgen kun je 20 gram margarine toevoegen.

### Bereiding:

Doe alle ingrediënten in een mengkom en kneed tenminste 15 minuten tot een glad en soepel deeg. Maak van het deeg op een vochtige ondergrond een gladde bol. Laat de bol in de mengkom 25 minuten rijzen. Druk de bol daarna op een vochtige ondergrond plat tot een ronde schijf van twee vlakke handen groot. Rol de plak stevig op tot een puntmodel. Laat 10 minuten rusten op een nat bord. De deegpunt platdrukken tot 2 maal de lengte van het bakblik. Kan ook met een rolstok. Aan beide kanten 1/3 van van de deegplak overslaan naar het midden, zodat de uiteinden net over elkaar liggen. De plak heeft nu de lengte van het bakblik. De breedte van de plak uitrollen tot de lengte van het bakblik. De deegplak vervolgens van boven naar beneden oprollen. De uitstekende deegranden goed platdrukken en in het ingevette bakblik leggen met de sluiting in een van de hoeken van het bakblik. Laat ongeveer 50 minuten narijzen tot het deeg net boven het bakblik uitkomt.

### Afbakken:

De oven 15 minuten voorverwarmen in de hoogste stand. De temperatuur terugbrengen tot 240 graden. Bakblik op een bakplaat (geen rooster) 1 positie onder het midden van de oven in ongeveer 30 tot 40 minuten afbakken. Gebruik je een heteluchtoven dan de temperatuur met 20 graden verlagen.

Smakelijk eten.