

## Ingrediënten en Recept

**NL/BE** Bakmix voor volkoren tarwe-roggebrood met toegevoegde droge gist.

Ingrediënten: 72% volkoren tarwemeel, 24% volkoren roggemeel, zout, 1,5% droge gist, gerstemout, meelverbeteraar: ascorbinezuur; emulgator: sorbitaanmonostearaat. **Kan sporen van melk, ei, soja, lupine en noten bevatten.**

Tegen warmte en vochtigheid beschermen. Ongeopend, ten minste houdbaar tot: zie bovenzijde. Na openen binnen 14 dagen consumeren. Geproduceerd in Duitsland.

**Bereidingswijze voor brood (ca. 750 g) in de oven:**

Ingrediënten: 500 g bakmix voor volkoren brood + 350 ml lauwwarm water.

- 1) Doe 500 g bakmix in een kom; voeg 350 ml lauwwarm water toe. Kneed met een mixer (kneedhaken) op de hoogste stand in ca. 5 minuten tot een glad deeg. Laat het deeg ca. 30 minuten op een warme plaats rusten.
- 2) Doe het deeg in een ingevet bakblik (ca. 25 x 11 cm). Strijk het deegoppervlak met een natte lepel glad en bestrooi het deegoppervlak eventueel naar wens met sesamzaad. Laat het deeg nogmaals afgedekt op een warme plaats ca. 45 minuten rijzen. Baktip om het volume te vergroten: doe 200 ml heet water in een hittebestendige kom en zet deze 5 minuten voor het bakken in de oven.
- 3) Bak het brood op een rooster onder in de voorverwarmde oven. Baktijd: ca. 60 minuten (afhankelijk van de apparatuur kan de baktijd verschillen). Boven- en onderwarmte: 220 °C; heteluchtoven: 200 °C; gasoven: stand 4. Laat het brood na het bakken op een rooster (of plank) afkoelen.

**Bereidingswijze voor brood (ca. 750 g) in een broodbakmachine:**

- 1) Doe 350 ml lauwwarm water in het bakblik. Voeg 500 g bakmix toe.
- 2) Kies bijvoorbeeld het programma: volkoren brood / gemiddeld bruin (of volgens de gebruiksaanwijzing van de broodbakmachine).
- 3) Haal het brood na het bakken meteen uit de vorm en leg het op een rooster. Verwijder de deeghaak/-haken uit het brood.



Info Martine Lycke 24/11/2020

1ste stap

350 ml water

2 min / 37°C / Snelheid 2

2de stap

500 g pakje toevoegen

3 min / kneden / 

30 minuten laten rusten

3de stap

In cakevorm met bakpapier (was eigenlijk niet nodig)

+ sesamzaadjes

45 minuten onder handdoek op warme plaats laten rijzen

4de stap bakken

Oven 200°C – 50 minuten was al te veel (op verpakking 60 min)

---

Fotos

