

Ingrediënten en Recept



Koken en bakken met Marion

Pagina leuk gevonden · 9 februari ·

Simpele maar heerlijk luchtige Melkbroden. Het deeg is voldoende voor 2 broden van 25 cm
Meng 250 gram handwarm water met 250 gram handwarme melk, voeg hier 11 gram droge gist aan toe en 80 gram lichtbruine basterdsuiker. Strooi er 60 gram volle melkpoeder over en giet er 75 gram zonnebloemolie over. Strooi er dan 900 gram patentbloem over en 18 gram zout. Kneed het geheel lang, wel 20 minuten met de machine tot een satijnzacht en soepel deeg. Doe over in een ingevette kom, dek af en laat een uur rijzen op een warme plek. Vet 2 broodvormen licht in. Verdeel het deeg in twee stukken, druk elk stuk uit en rol op. Leg met de naad naar beneden in de bakblikken. Dek deze af met ingevet folie en laat wederom een uur rijzen. Verwarm de oven voor op 185 graden boven en onderwarmte. Klop een ei los met een lepel melk en bestrijk het deeg ermee. Bak de broden in 35 minuten gaar. Haal gelijk uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.



Bron



<https://www.facebook.com/kokenenbakkenmetmarion/photos/2244773909094739>

Info Martine Lycke 30/11/2020

Thermomix:

250 g water

250 g melk

11 gram droge gist

2 min / snelheid 2 / 37°C

80 g lichtbruine suiker

60 g melkpoeder

75 g zonnebloemolie

900 g bloem

18 g zout

6 min / kneden

In glazen kom met olie

Op vuur onder handdoek

1 uur laten rijzen

Uitrollen en in ingeoliede vorm doen

Hier : 30 cm op 15 cm

1 uur laten rijzen

Oven : voorverwarmen

25 minuten op 185 °C

Fotos

