

Broodfeest Recept

ZACHTE WITBROODVLECHT

Ingrediënten

4 strengetjes saffraan
240 milliliter handwarm water
500 gram bloem
+ extra om te bestrooien
30 gram suiker
7 gram zout
1 gram gist
1 eetlepel olie
2 grote eieren
2 eidooiers
25 gram zwarte olijven, grof gehakt
25 gram feta, verkruimeld
1 theelepel gedroogde oregano
2 eiwitten, losgeklopt

Bereiding Laat de saffraan ca. 5 min weken in het water. Meng de bloem, de suiker en de gist goed door elkaar. Meng in een andere kom de olie, eieren, eidooiers en het water. Meng alle ingrediënten totdat er een zachte bal ontstaat. Voeg eventueel wat water toe.

Bestrooi een werkvlak met wat bloem en kneed het deeg ca. 10 min. (of ca. 8 minuten in de keukenmachine met een deeghaak). Het deeg moet zacht en soepel zijn maar niet kleverig. Vet een grote kom in met wat olie en doe daar het deeg in. Dek af met huishoudfolie en laat ca. 1 uur op een warme plek rijzen. Neem het deeg uit de kom en kneed ca. 2 min. goed door. Vorm een bal van het deeg en laat weer afgedekt in de kom ca. 1 uur rijzen of totdat het deeg ca. 2 x zo groot is geworden. Verdeel het deeg in drie stukken.

Kneed door 1 deel van het deeg de olijven, door 1 deel de feta en door het laatste deel de oregano. Verdeel elk stuk weer in 3 stukken. Rol de stukken uit tot lange dunne stengels. Vlecht 3 broden met elk 3 'smaken' deeg. Leg het de vlechtten op een met bakpapier bekleed bakblik en vet licht in met wat olie. Laat de broden op een warme plek nog ca. 1 uur rijzen of tot het deeg in volume is verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 175°C. Bestrijk de broden met het eiwit en bak ze in het midden van de oven ca. 20 min. Draai het bakblik 180 ° en bak de broden in ca. 15 min. helemaal gaar en goudbruin. Neem uit de oven en laat op een rekje afkoelen.

Broodfeest Recept

VOOR ELK WAT WILS BOLLETJES

Ingrediënten

900 gram bloem
100 gram suiker
7 gram gist
6 gram zout
475 milliliter melk
150 gram boter
120 milliliter water
200 gram aardappelpuree
2 eieren

Extra ingrediënten voor de variatie, bijvoorbeeld:
havervlokken, gehakte noten, rozijnen, pompoenpitten, maanzaad, lijnzaad, polenta, sesamzaad.

Bereiding Meng in een grote kom 1/3 van de bloem met de suiker, gist en het zout. Verwarm de melk met het water in een pannetje tot het handwarm is en laat er de boter in smelten. Giet dit bij het bloemmengsel en voeg ook de aardappelpuree en de eieren toe. Roer tot een glad mengsel en voeg net zoveel bloem tot tot er een soepel deeg van te kneden is.

Vet een grote kom in en laat het deeg hierin afgedekt met huishoudfolie ca. 1 uur rijzen of tot het in volume is verdubbeld. Verdeel het deeg in 24 stukken en kies uit extra ingrediënten om allemaal verschillende bolletjes te maken.

Kneed de extra ingrediënten door de deegbolletjes. Maak ook verschillende vormen (bijv. mini stokbroodjes, broodjes met een kruis bovenop, knoopjes) en garneer met een mooie 'topping' van de extra ingrediënten. Leg de bolletjes met ruimte er tussen op een met bakpapier bekleed bakblik en dek af met een handdoek. Laat ze nog ca. 1,5 min. rijzen of totdat het deeg in volume is verdubbeld. Verwarm de oven voor op 200 °C en bak de broodje in het midden van de oven in ca. 25 min. gaar. Laat de broodjes helemaal afkoelen op een rek.

Broodfeest Recept

KÜMMEL BOULE

Ingrediënten

(voor 1 brood)

300 gram volkorenbloem

500 gram tarwebloem

1 zakje gist

1 theelepel zout

1 eetlepel suiker

1 eetlepel kümmel

Bereiding Meng in een grote kom 150 gram volkorenbloem met 150 gram tarwebloem, 1/2 zakje gist en 175 milliliter lauw water. Dek af met huishoudfolie en laat ca. 12 uur of 1 nacht rijzen op kamertemperatuur. Doe er nog 175 milliliter lauw water bij en meng goed met een houten lepel. Doe de rest van de gist, 1 theelepel zout, 1 eetlepel suiker en de rest van de bloem en kneed tot een soepel maar zacht deeg. Voeg eventueel nog extra bloem toe als het deeg te droog is of wat extra water als het deeg te droog is.

Doe het deeg in een grote kom en dek af met huishoudfolie. Laat ca. 2 uur rijzen of tot het volume is verdubbeld. Kneed goed door en vorm een bal van het deeg. Doe een theedoek in een kom en bestrooi ruim met bloem. Doe het deeg in de kom en sla de theedoek dicht. Laat nog ca. 1 uur rijzen. Verwarm de oven voor op de hoogste stand. Laat een pizzasteen of meeverwarmen in het midden van de oven.

Zet een ovenbestendige schaal op de bodem van de oven en giet daar 250 milliliter heet water in. Keer de kom met het brood om op de pizzasteen, kerf met een mes er een grof vierkant in en bak in 30- 35 min. gaar op 200 °C gaar.