



Thermomix basis recept brood

Ingrediënten

- 500 gr bloem
- 350 gr water
- 10 gr droge gist
- 5 gr zout
- 30 gr olijfolie of boter
- 5 gr suiker (optioneel)

Instructies

- Doe het water met de gist in de mengbeker. Als je werkt met boter dan doe je deze hier ook bij. Als je suiker gebruikt, voeg je deze ook in deze fase toe. 3 minuten/ 37graden/ snelheid 2
- Voeg nu eerst de bloem toe, olijfolie en het zout. Zorg dat je het zout altijd als laatste op de bloem doet zodat deze nog niet in aanraking komt met de gist. 2 minuten/ deegfunctie
- Twee keer laten rijzen maakt je brood altijd luchtiger maar dit hoef je niet persé te doen. Doe je dit niet zorg dan na het uithalen dat je deeg in de juiste vorm legt of in een bakvorm steekt. Laat deze dan 30 minuten rijzen op een warme plaats goed afgedekt.
- Ga je voor twee keer rijzen. Haal het deeg dan uit je mengbeker en maak er een bolletje van. Laat het 30 minuten afgedekt op een warme plaats rijzen. Na de 30 minuten kneed je het deeg nog eens met de hand en maak je de gewenste vorm van of steek je het in een bakvorm. Laat deze dan nog eens 30 minuten rijzen. Hierna kan het de oven in.
- Brood 20-30 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.