

Homemade wit brood / Homemade white bread



De boodschappen

- 500 gram wit meel (van de molen)
- 2 theelepels zeezout
- zakje gedroogde gist (7 gram)
- 300 ml water
- 45 ml olijfolie
- wat extra meel

Om thuis een lekker brood te bakken heb je weinig nodig. Tot voor kort gebruikten wij een handmixer (nu een simpele keukenmachine) en een gewone oven. Je hebt geen broodbakmachine nodig, niet eens een bakvorm. Wel geduld!

Zo bak je witbrood

Doe het meel in de mengkom en voeg het zout en de gist eraan toe.

Roer alles even door elkaar en maak een kuiltje.

Schenk het water en de olijfolie in het kuiltje.

Mix tot zich een grof deeg vormt en leg het op een dun met bloem bestrooide bakmat. Kneedt het deeg met twee handen snel maar stevig door tot het glad en soepel aanvoelt.

Vet een schone kom in met olie, leg het deeg erin en zet het weg.

Laat het deeg op kamertemperatuur 1 uur rijzen, na het uur is het deeg verdubbeld in volume.

Kneedt het deeg nogmaals snel even door en vorm het in een rond brood.

Leg het brood op bakpapier op de bakplaat en laat het nog 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor in de laatste 10 minuten op 200 graden (gasoven) of 220 graden (hete luchtoven).

Maak met een scherp mes sneden in het brood en strooi er wat meel over.

Bak het brood in 25-30 minuten gaar, als je op de onderkant van het brood klopt moet het hol klinken.

Laat het brood afkoelen op een rooster.

Eet smakelijk!

Homemade wit brood / Homemade white bread



Shopping list

- 500g strong white flour
- 2 teaspoons sea salt
- 1 sachet dried yeast (7g)
- 300ml water
- 45ml olive oil
- some extra flour

To bake a delicious bread at home you do not need much. Until recently we used a hand mixer (now a simple food processor) and a conventional oven. You do not need a bread maker, not even a pan. But you do need patience!

Here is how to bake white bread

Put the flour in the mixing bowl, add the salt and the dried yeast.

Stir all ingredients together until they are combined.

Make a well in the centre, pour in the water and the olive oil.

Mix all ingredients together until it has become a coarse dough.

Put the dough on a flour dusted baking mat.

Knead it quickly but firmly with both hands until it feels smooth and supple.

Grease a clean bowl, place the dough in it and let it prove 1 hour at room temperature.

After 1 hour the dough should have doubled in volume.

Knock the dough back quickly and form it into a round loaf.

Place the loaf on waxed paper on the baking tray and let it prove another hour.

Preheat the oven in the last 10 minutes at 200° C (gas oven) or 220° (circulation oven).

Slash the loaf with a sharp knife and dust it with flour.

Bake the bread for 25-30 minutes.

If you tap the bottom of the bread it should sound hollow.

Let the bread cool on a wire rack.

Enjoy!