

Middeleeuwse Manchet broden of broodjes / Medieval Manchet loaves or Rolls



Boodschappenlijstje (maakt 8 kleine broodjes of 2 broden)

650 gram sterk witbroodmeel

25 gram rijstmeel

1½ theelepel zout

12 gram verse gist

275 ml warm water

100 ml donker bier

2 eetlepels vloeibare honing

extra bloem om te bestuiven

Zo maak je middeleeuwse manchetbroodjes of broden

Meng de bloem en het zout samen in een grote kom.

Maak een kuiltje, schenk het warme water er in en los de verkuimelde gist op in het water.

Doe het bier en de honing er bij en mix alles samen tot een grof deeg.

Kiep het deeg uit de kom op een met bloem bestoven werkblad, kneed ± 5 minuten met de hand door.

Het deeg is in het begin wat plakkerig maar dat komt goed, het wordt een glad deeg.

Laat het deeg 2 uur rijzen in een schone, licht ingevette kom.

Dek de kom af met huishoudfolie (of als je je echt middeleeuws voelt, dek af met een theedoek).

Als het deeg is gerezen kneed je het nog even stevig door.

Verdeel het deeg in acht gelijke stukken door het drie keer te halveren.

Vorm ronde broodjes van het deeg en laat ze 45 minuten rijzen, op een bakplaat met bakpapier.

Verwarm de oven voor op 200°C

Snij de bovenkant van de broodjes in met een scherp mes en bestrooi ze licht met bloem.

Bak de broodjes in 20 minuten gaar en laat ze even op een rooster afkoelen tot ze nog warm zijn.

De Manchet-broodjes smaken warm het lekkerst, dik besmeerd met gezouten boter.

Middeleeuwse Manchet broden of broodjes / Medieval Manchet loaves or Rolls



Shopping list (makes 8 small rolls or 2 loaves)

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 650g strong white bread flour | 275ml warm water |
| 25g rice flour | 100ml dark beer |
| 1 1/2 tsp salt | 2 tablespoons runny honey |
| 12g fresh yeast | extra flour for dusting |

How to make Medieval Manchet Rolls

Mix the flours and the salt together in a large bowl.

Make a well, pour in the warm water then dissolve the crumbled yeast in the water.

Add the beer and honey and mix everything together into a coarse dough.

Tip the dough from the bowl on a flour dusted workspace then knead it by hand, for about 5 minutes.

The mixture will be sticky at first but it will come together to make a smooth dough.

Leave the dough to rise in a lightly oiled bowl for 2 hours.

Cover the bowl with cling film (or if you're feeling really medieval, cover with a cloth).

When the dough has risen, knock it firmly back.

Divide the dough into eight equal pieces by halving it three times.

Shape each roll into a round, and leave to rise for 45 minutes on a baking tray covered with baking paper.

Preheat the oven to 200°C

Slash the tops with a sharp knife then sprinkle the rolls lightly with flour.

Bake the rolls for 20 minutes until cooked then allow them to cool on a wire rack, until warm.

The Manchet rolls are best enjoyed warm, with loads of salted butter.