FORNELLO BAKGIDS · RECEPT

Bruin brood

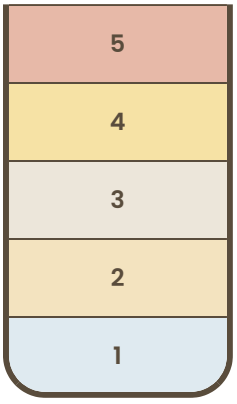
70 procent tarwe, 30 procent volkoren. Licht van structuur, maar met een vollere smaak.

Programma 1 · Bruining Medium · 750 g

DIT HEB JE NODIG

Water (kamertemperatuur)	**240 ml**
Boter	**21 g**
Zout	**6 g**
Suiker	**22 g**
Tarwebloem	**260 g**
Volkorenmeel	**140 g**
Droge gist	**4,5 g**

VOLGORDE IN DE PAN · VAN ONDER NAAR BOVEN



5. **Gist**
   als laatste in een klein kuiltje
4. **Boter**
   in kleine stukjes bovenop
3. **Zout en suiker**
   aan weerszijden, apart van elkaar
2. **Tarwebloem en volkorenmeel**
   gelijkmatig over het water
1. **Water**
   onderin de pan

LET OP

- ! Programma 1, net als witbrood.
- ! Dit is de makkelijkste manier om met volkorenmeel aan de slag te gaan.