FORNELLO BAKGIDS · RECEPT

Tijgerbrood

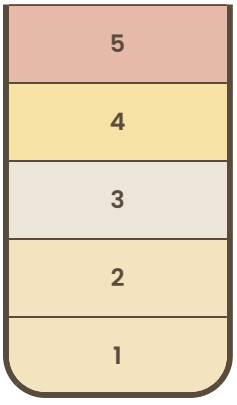
Het snelste brood: binnen 1 uur en 45 minuten ligt er vers brood op tafel. Het programma heet Tijgerbrood, maar dit brood krijgt geen tijgerkorst.

Programma 6 · Bruining Licht · 750 g · 1u45

DIT HEB JE NODIG

Melk (lauw, 35-40 graden)	**190 ml**
Boter	**21 g**
Zout	**6 g**
Suiker	**22,5 g**
Tarwebloem	**375 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** gelijkmatig over de melk
1. **Lauwe melk** onderin de pan

LET OP

- Programma 6 is het kortste broodprogramma.
- In dit recept gebruik je lauwe melk (35-40 graden).
- In dit recept zit melk, dus gebruik de timer niet.
- Weeg de gist af: 4,5 g, geen schepje.
- Voor een iets steviger kruim gebruik je half melk en half water. Zorg ervoor dat het water ook lauw is (35-40 graden) voor een beter resultaat bij dit kortste programma.