FORNELLO BAKGIDS · RECEPT

Volkorenbrood

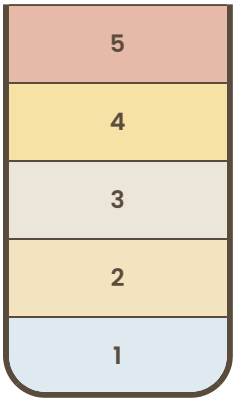
Volle graansmaak en toch luchtig. De mix van volkorenmeel en tarwebloem lukt bij bijna iedereen.

Programma 5 · Bruining Medium · 750 g · 3u15

DIT HEB JE NODIG

Water (kamertemperatuur)	**225 ml**
Boter	**21 g**
Zout	**6 g**
Suiker	**22,5 g**
Volkorenmeel	**250 g**
Tarwebloem	**125 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. **Volkorenmeel en tarwebloem**
   gelijkmatig over het water
1. **Water**
   onderin de pan

LET OP

- ! Laat de 125 g tarwebloem erin. Die houdt het brood luchtig.
- ! Zakt het in? Gebruik de volgende keer 10 tot 20 ml minder water.