FORNELLO BAKGIDS · RECEPT

Witbrood

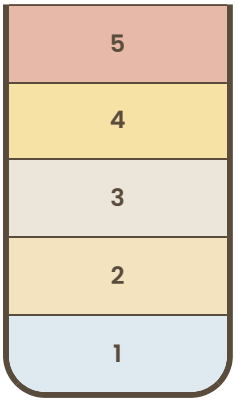
Het meest toegankelijke brood. Zacht, luchtig en perfect voor elke dag.

Programma 1 · Bruining Medium · 750 g · 3u15

DIT HEB JE NODIG

Water (kamertemperatuur)	**240 ml**
Boter	**28 g**
Zout	**3 g**
Suiker	**30 g**
Melkpoeder	**24 g**
Tarwebloem	**400 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, suiker, melkpoeder** aan weerszijden
2. **Tarwebloem** gelijkmatig over het water
1. **Water** onderin de pan

LET OP

- ! Weeg de gist af: 4,5 g, geen schepje.
- ! Stel 750 g in. Dat is het totale gewicht van alles wat in de pan zit.