

BROODBAKKEN IN DE BROODBAK MACHINE www.TonLeenders.NL

Dit is een beproefd recept. Let op de verhoudingen. Wat ik doe is de tijdschakelaar zo zetten dat s'morgens het brood klaar is. De hoeveelheden hebben betrekking op het kleinst mogelijke brood. Er moet minimaal 300 gram meel in zo'n machine. Vanuit dit recept wordt het zelf experimenteren.

Doe de ingrediënten deze volgorde in de bakmachine

| | |
|-------------------------------|---|
| Gebuild tarwemeel | 225 gram |
| Verse Gist | Het volume van 3 dobbelstenen. Maak het fijn met de hand en verstrooi de stukjes over het meel. |
| òf droge gist (poeder) | 5 gram |
| Roggemeel | 75 gram Hieván krijg je een zacht brood. |
| Honing | 3 Eetlepels |
| ik | Suiker (3 afgestreeken EL) is prima en makkelijker maar dat heb nooit in huis. |
| Olijfolie | 3 eetlepels |
| Zout | 1 afgestreeken T-lepel = 2,5 gram Niet minder gebruiken |
| Water | 180 milliliter Giet dit er voorzichtig bij, je wilt nog niet dat het al mengt. Gebruik precies deze hoeveelheid |
| EXTRA | |
| Hazelnoten | Twee handjes Andere noten kunnen natuurlijk ook |
| Pijnboompitten | Eén hand |

Gebruik het langste programma van de machine.