

RECEPTEN BROOD BAKKEN

Recept van het honingbrood via broodautomaat:

Brood van 750 gram:

- 1 ei
- 250 ml melk (mager of halfvol)
- 500 gr witte bloem
- 3 eetlepels honing (ik neem vaste honing van Charlie, maar ik denk dat het met lopende honing ook wel lukt)
- 5 gr zout (mag meer of minder volgens eigen smaak)
- 30 gram boter
- 10 gram verse gist of 5 gram gedroogde gist

Doe het ei in de bakvorm

Voeg melk bij tot het gewicht van ei en melk samen 300 gram bedraagt

Doe bovenop dit mengsel de bloem (500 gram) en strijk de bloem gelijkmatig open in de bakvorm, zodat de vloeistof is afgedekt.

Doe de boter, honing, zout en gist elk in een hoek van de bakvorm.

Zet machine op stand bakken wit brood. Ik kies altijd voor goed gebakken (hoogste stand), maar je kan het ook anders proberen.

Duw op Start ee een uur of 3 later heb je een lekker brood.

Groeten en succes ermee

Patrick Lintermans

De bloem die wij gebruiken wanneer we brood maken met onze broodmachine komt van Horta Ternat

- Van Rossem en draagt de naam FARIMO (witte zakken met groene letters).

Heel lekker is :

Mais (ietsje zoete smaak)

Suprème (met meerdere zaden waaronder zonnebloem en sesam)

Onze bereidingswijze is (DOMO, voor een brood van 1,2 kg):

1. 840 gram bloem
2. 340 gram in de deegbak (handleiding zegt de helft maar dan blijft er gemakkelijker bloem hangen onderin de bak)
3. 480 ml water toevoegen
4. Solo vloeibare boter (knijpfles) toevoegen - ik maak 2 cirkels
5. Rest van de bloem toevoegen
6. Putje in midden maken en daarin droge gist (vers pak = 3 koffielepels anders 4)
7. Naast putje langs een kant 1,5 koffielepel zout; langs de andere kant 1,5 koffielepel suiker
8. Laten bakken met lang programma (3u54).

Wanneer de machine mengt hou ik een oogje in het zeil. Indien nodig gebruik ik wat extra water gebruiken en een houten lepen het mengen een handje toesteken (zie opmerking punt 2). Wel opletten dat je de kneedhaak niet blokkeert.

Met vriendelijke groet,

Peter Gies

Hallo bakkertjes en bakkerinnetjes,

Hier nog mijn recept à bakken in 10 punten:

Machine = Panasonic

1. Ik zet de broodbak op de weegschaal en zet deze op 0. Kijk na of de haak erin zit.
2. Dan 12 gram droge gist
3. 200 gr witte bloem (van Horta- VanRossem ook) + 150 gr bruine bloem + 50 gr haver/soja/ ...

hier speel ik een beetje ètotaal 400 tot 420 gr.

4. 1 ei
5. 1 lepel honing
6. 1 klontje boter of lepel olijfolie of smout
7. 12 gr zout
8. Bekertje koud water 280 cl
9. 2-3 noten fijn gehakt (niet altijd)
10. Broodbak in machine en op 'Bake 4 u' zetten. Na 4 u -à Pieppieppiep en uitschudden uit broodbak; kijken of de haak niet in brood is blijven hangen. Zoniet met schroevendraaier uitstoten. Brood laten afkoelen buiten of koele ruimte voor krokante korst. Is brood van ong 800 gram.

Smakelijk!

Met de beste groeten van

Charlie Eylenbosch

Hier ook mijn 'doorsnee' recept, want ik varieer nogal (met als resultaat soms eentje zoals die avond....)

In volgende:

meteen in de ronde vorm

- 10 gr droge gist

- afgestreken soeplepel fijne suiker

dan op weegschaal in een pot (ik kan mijn vorm niet op de weegschaal zetten)

- mengeling meel: 100 gr witte bloem - 75 gr. CROC (is witte fijne bloem, van FARINO - bij Van Rossem) - 300 gr multigranen (6+4) FARINO - aangevuld met tarwevlokken, sesamzaadjes, havermoutvlokken, enz tot ik 525 gr heb in totaal. En dit in de ronde vorm laten belanden.

daarop:

- een goede geut olijfolie

- afgestreken koffielepel zout

Ik start nu het draaien van de machine, dus het mengen begint, en voeg dan geleidelijk 300 ml water toe.

+/- 5 min opvolgen of:

- de mengeling zich los maakt van de vorm: dan is het OK of te droog, dus even voelen, en ev nog wat water toevoegen. Enkele druppels kan hier voldoende zijn.

- de mengeling plat is, niet los komt van de vorm: dan nog wat witte bloem erbij

Ik voel altijd even aan het deeg; het heeft een bepaalde veerkracht als het ok is.

Als het piept: iets toevoegen, bv pompoempitten, zonnebloempitten, rozijnen, pijnboompitten, cranberry,...

Totale tijd = 4 u; het kan korter, maar dan is het resultaat ook wat minder (minder kneed- en rijstijd in de eerste fase)

En verder: altijd proberen en afwachten, en in elk geval genieten van de geur.

Lea Derveaux

Recept voor twee broden.

1200 g bloem

630 g water (temperatuur van water 18°; dus koud)

24 g gist

20 g vetstof

18 g zout

In de kneedmachine:

Gist + water + bloem => machine starten en alles even laten kneden, dan vetstof en zout toevoegen.

± 10 min. laten kneden tot een maximale temperatuur van 26°.

Deeg uit de machine nemen en op de plank of werktafel afwegen en in twee verdelen.

Voor ronde broden, de deegstukken laten rusten en voor de carrébroden de deegstukken onmiddellijk rond vormen. (20 min. laten rusten onder plastic)

Na 20 min. het deeg vormen; voor carrébrood de ronde deegstukken lang maken; ofwel voor ronde broden de deegstukken opbollen rond en in de plaatvorm één uur minstens laten rusten tot het volume verdubbeld is.

De oven altijd goed voorverwarmen.

Juist voor het in de oven zetten, een beetje met bloem bestrooien en lichtjes insnijdingen maken in het brood. (mag als versiering, hoeft niet).

In de oven zetten, stomen en ± 40 à 45 min. laten bakken op 190°- 200° naargelang de oven.

10 minuutjes voor het einde van de baktijd de oven even openen om de stoom weg te laten. (dit is voor een krokantere korst)

Smakelijk!

Reinhilde Van haute

Luxe deeg voor sandwiches

(voor 30 sandwiches)

700 g bloem

300 g water

50 g gist

35 g melkpoeder

35 g griessuiker

50 g eieren (1 ei)

10 g zout

75 g bereidingsmiddel (luxafresh van t´bakkertje)

75 g zachte margarine of boter

Deegbereiding: Bloem ziften en bloemkring maken.

In de bloemkring: gist, melkpoeder, suiker, eieren en water.

Buiten de bloemkring: zout en vetstof en bereidingsmiddel.

De grondstoffen mengen in de bloemkring, geleidelijk de bloem bij mengen het zout en de vetstof en luxafresh.

Deegtemperatuur: 26° C

Deegverwerking: Het deeg verdelen in stukjes van 45 gram en bolletjes van maken.

10 min. laten rusten onder plastic.

Nadien de deegstukjes lang maken en op een bakplaat plaatsen.

Narijs: 60 min. en na 20 min. de sandwiches doreren.

Bakken in een oven van 210°, 220° ongeveer 7 à 8 minuten naargelang ieders oven.

Reinhilde Van Haute