



Wit brooddeeg

Een eenvoudig, luchtig basisdeeg voor huisgebakken wit brood of broodjes met een knapperige korst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

500 gr bloem (tarwebloem)
300 ml lauw water
7 gr droge gist
10 gr zout
1 kl suiker
1 el olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Los de gist en de suiker op in het lauwe water en laat 5 minuten staan tot er belletjes verschijnen.
- 2.** Meng de bloem met het zout in een ruime kom. Giet het gistwater en de olie erbij.
- 3.** Breng samen tot een deeg en kneed 10 minuten krachtig tot het glad en elastisch is en niet meer plakt.
- 4.** Dek af met een vochtige doek en laat op een warme plek ongeveer 1 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.
- 5.** Druk de lucht eruit, vorm een brood, laat nog 30 minuten narijzen en bak 30 à 35 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven tot het brood hol klinkt als je erop klopt.

Tip

Zet een ovenschaaltje met water onderin de oven: de stoom geeft je brood een mooie knapperige korst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)