



Brood bakken



Dit recept is komt uit het boek 'Het vintage Tea Party boek'
van Angel Adoree
Fontaine Uitgevers
ISBN 9789059564220

BROOD BAKKEN

Wat is nu lekkerder: brood bakken of het opeten? Ik kan nooit echt beslissen. Allebei doen is het toppunt van genoegen, en als je het eenmaal kunt, zijn de mogelijkheden onbeperkt. Versgebakken warm brood is een genot met mijn warme hartige smeerzels en gearomatiseerde boter (zie blz. 120) en je kunt ook kleine broodjes maken die horen bij een verfrijnde tea party.

KRUIDIGE WITTE BROODJES



1 kg bakkersmeel of tarwemeel, plus extra om te bestuiven

600 ml warm water

30 g verse gist

3 eetl. olijfolie of koolzaadolie,

plus extra om in te vetten en te sproeien

20 g zout

een handvol gemengde verse kruiden, bijv. salie, rozemarijn
en tijm, fijngehakt

karwij-, maanzaad, pompoenpitten of sesamzaad, om te garneren (naar keuze)

1 Vermeng in een kom het meel met water, gist en olie. Stort het op het bebloemde werkvlak, druk de deegbal plat en kneed het deeg 10 minuten; druk het weer plat. Strooi het zout en de kruiden over het deeg, kneed het weer 5 minuten en vorm het tot een bal.

2 Vet een grote kom in met olie, wentel de deegbal erdoor en spray er nog wat olie op. Dek de kom af met een vochtige, warme theedoek en laat het 10 minuten rijzen (waarbij het deeg ontspant en de gist ervoor zorgt dat het luchtig wordt en in volume toeneemt).

3 Stort het deeg weer op het bebloemde werkvlak en verdeel het in 12 porties; vorm hiervan broodjes. Bestrooi ze met meel of bevochtig ze en bestrooi ze met de gekozen zaadjes. Laat ze weer 20 minuten rijzen. Verhit de oven tot 200 °C.

4 Bak de broodjes in circa 30 minuten goudbruin.

