OERGRANENBROOD

INGREDIËNTEN

- 550 g eenkorenmeel
- 200 g em(m)erkorenmeel
- 100 g gerstenmeel
- 25 g zeezout
- 42 g verse gist
- Boter om in te vetten

BEREIDING

1. Meng in een grote schaal alle soorten meel en het zeezout. Los in een tweede schaal de gist op in 530 ml lauwwarm water en giet dat bij het meel. Kneed alles eerst in de keukenmachine of met kneedhaken van de mixer en dan met de handen tot een glad deeg.
2. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een bakvorm (35 cm) in met boter, doe het deeg erin en snijd het in de lengte dicht met een scherp mes. Laat het afgedekt ongeveer 30 minuten rijzen tot het deeg is verdubbeld.
3. Schuif de vorm in midden in de hete oven. Verlaag de temperatuur na 15 minuten tot 160 graden en laat het brood in nog 45 minuten gaar bakken.

Eet smakelijk!

TIP

Snijd het brood als het nog warm is in plakken en rooster die direct in een koekenpan met antiaanbaklaag zonder olie. Strooi er grof zout over, leg er plakjes komkommer op en garneer met rucola.