

Breekbrood

Wat heb je nodig

1 pak broodmix (wit)
275 ml lauw water
20 gram boter
boter om in te vetten



Snijd de boter in kleine stukjes.
Doe de broodmix en de boter in een beslagkom.
Schenk het water erbij.



Kneed met de mixer tot een soepel deeg.
Mix tot het deeg van de kom loslaat.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.



Vorm een bal van het deeg.
Laat het deeg afgedekt 15 minuten rijzen .
Vet een springvorm in met boter.



Strooi een beetje bloem op het werkblad.
Kneed het deeg met de handen goed door.
Verdeel het deeg in 19 gelijke stukjes.



Rol een deegstukje tot een balletje en leg het in de springvorm.
Doe dit met alle stukjes deeg.
De balletjes mogen niet allemaal tegen elkaar aan liggen.



Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen.
Zet na 35 minuten de oven op 200 graden.
Zet de springvorm in de oven en bak het brood 30 minuten.
Laat het brood 10 minuten afkoelen en haal het dan uit de vorm.