

Meergranenbrood

Wat heb je nodig

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



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



Kneed met de mixer tot een soepel deeg.
Mix tot het deeg van de kom loslaat.
Dit duurt ongeveer 4 minuten.



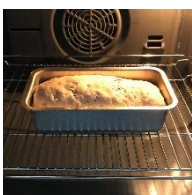
Dek de kom af met plastic folie.
Laat het deeg 10 minuten rijzen.
Vet een bakvorm in met boter.



Strooi wat bloem op het werkblad.
Leg het deeg erop en kneed het kort door.
Maak een rol van het deeg, net zo lang als de bakvorm.



Leg de deegrol in de bakvorm.
Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen.
Zet na 35 minuten de oven op 200 graden.



Zet de bakvorm in de oven op het rooster.
Bak het brood in 25 minuten gaar.
Laat het brood 10 minuten in de vorm afkoelen.
Stort het brood op een rooster en laat het verder afkoelen.
