

Tarwe haverbrood

Wat heb je nodig

400 gram volkoren meel (tarwe) 1 eetlepel olie
100 gram havervlokken 25 gram gist (vers)
300 ml water (lauw) 1 theelepel zout
boter om in te vetten 1 theelepel suiker
meel om op het werkblad te strooien



Maal de havervlokken in een hakmolen of blender.
Doe de gist en de suiker in een schaaltje.
Giet er 100 ml lauw water op en laat de gist oplossen.



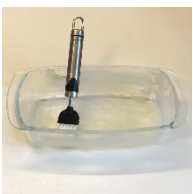
Doe het volkorenmeel en het havermeel in een beslagkom.
Maak een kuiltje in het midden en schenk het gistmengsel erin.
Strooi het zout aan de zijkant, het zout mag de gist niet raken.
Roer vanuit het midden het gistmengsel door het meel.



Schenk de rest van het lauwe water er langzaam bij.
Doe de olie erbij en begin vanuit het midden te kneden.
Met mixer op de middelste stand.



Kneed tot een egaal deeg, wat van de kom loslaat.
Dit duurt ongeveer 5 minuten.
Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen.



Vet een bakvorm in.
Strooi een beetje meel op het werkblad.
Haal het deeg uit de kom en leg het op het werkblad.



Kneed het deeg nog 3 minuten met de hand.
Vorm er een brood van, net zo groot als de bakvorm.
Leg het deeg in de bakvorm.



Laat het deeg nog 45 minuten rijzen.
Zet na 35 minuten de oven op 200 graden.
Zet de bakvorm in de oven en bak het brood in 45 minuten gaar.
Laat het brood afkoelen op een taartrooster.