

Witbrood

Wat heb je nodig

350 gram bloem
15 gram verse gist (of 5 gram droge gist)
7 gram zout (1 theelepel)
1 theelepel suiker
220 ml water (lauw)
boter om in te vetten
bloem om op het werkblad te strooien



Doe de bloem en het zout in een beslagkom.
Roer het goed door elkaar en maak een kuiltje in het midden.
Verbrokkel de gist in het kuiltje.
Scheep de suiker op de gist.



Schenk 100 ml lauw water over de gist.
Laat dit 5 minuten staan.
Doe de deeghaken in de mixer.



Knead met de mixer vanuit het midden.
Schenk de rest van het lauwe water (120 ml) erbij.
Knead tot een egaal deeg, wat van de kom loslaat.



Laat het deeg, afgedekt, 45 minuten rijzen.
Vet een bakvorm in.
Strooi wat bloem op het werkblad.
Knead het deeg nog 3 minuten met de hand.



Vorm een brood van het deeg en leg het in de bakvorm.
Laat het deeg afgedekt 45 minuten rijzen.
Zet een ovenschaaltje met water onderin de oven.
Zet de oven na 35 minuten op 200 graden.



Zet de bakvorm in de oven en bak het brood 45 minuten.
Het brood is gaar, als het hol klinkt, als je er op klopt.
Laat het brood afkoelen op een taartrooster.