

# Bruin brood bakken zonder oven

## Benodigdheden:

300 gr volkoren bloem

200 gr bloem

325 ml lauw water

Druppel olie

$\frac{1}{2}$  eetl. Zout (5 gram)

2 x 8 gr droge gist

Pan met anti aanbak laag 18cm, kom, mixer deeghaken

## Bereiding:

1. Mix de bloem met zout en gist in de kom. Voeg al mixend langzaam het water toe tot er een stevige pasta ontstaat. Blijf mixen, tot er een mooie bal deeg ontstaat (6-9 minuten).
  2. Vet de pan in met wat olie en leg de deegbal erin, vochtige doek erover en plaats in een plastic zak. Laat circa 2 à 3 uur staan op een warme plek (aan dek in de zon met een plastic bak erover tegen de wind). Lijkt het erop dat het deeg niet meer rijst (geen gistingswarmte meer) dan kan het op het vuur.
  3. Gedurende 14 minuten met deksel en vuur half hoog.
  4. Keer dan het brood (goudbruine onderkant) en bak het nog 10 minuten. Haal halverwege het deksel van de pan.
- Exacte tijden hangen af van je pan en het vuur.



\* In het originele recept werd geen mixer gebruikt maar een vork en schone handen om naar een deegbal te komen. Dit lijkt te werken als je alleen 500 gr witte bloem gebruikt. De hoeveelheid gist kan voor witbrood gehalveerd worden. In het originele recept werd 300 ml water gebruikt maar met 325 ml voldoe je aan de "bakkers formule" en rijst het deeg mooier en egaler.

