

Van de molenaars van Molen de Weert

Brood diversen



Molen de Weert
Meppel

Werkwijze:

Meel in een bergje in de vorm (broodbakmachine). Dan de vloeistof er omheen gieten. Margarine in een hoekje en suiker in ander hoekje, zout in weer ander hoekje en gluten ook. Gist in een kuiltje in het meel. Laat de gist niet in aanraking komen met vocht of zout!

Haal het brood meteen na het piepsignaal uit de machine of oven en laat het op een rooster afkoelen.

Extra informatie:

- Zout is een broodverbeteraar. Toevoegen naar eigen behoefte. Zout mag niet rechtstreeks in aanraking komen met gist.
- Suiker voedt de gist en verbetert de smaak. Suiker of honing.
- Vocht, vaak wordt uitgegaan van melkpoeder of melk, geeft een vollere smaak, zegt men. Water(kamertemperatuur) geeft een frissere smaak.
- Gist, verse bakkersgist of droge korrelgist. Korrelgist luchtdicht, droog en koel bewaren.
- Glutenpoeder ter verhoging van de rijkskracht van het deeg wordt vaak glutenpoeder aan het meel toegevoegd. Het brood rijst dan uitstekend en blijft langer vers. Ook kunt u vitamine C of citroenzuur toevoegen i.p.v. gluten.
- Vet is ook een broodverbeteraar. Margarine (vloeibaar), olijfolie, zonnebloemolie.

Witbrood 800 gr.	Eierbrood 800 gr.
<ul style="list-style-type: none"> • Bloem 500 gram • Korrelgist 7 tot 10 gram • Zout 10 gram • Suiker 10 gram • Margarine 10 gram • Gluten 7 tot 10 gram • Water 300 ml 	<ul style="list-style-type: none"> • Bloem 500 gram • Korrelgist 7 tot 10 gram • Zout 10 gram • Suiker 10 gram • Margarine 10 gram • Gluten 7 tot 10 gram • Eierdooier 2 stuks • Water 320 ml

Volkorenbrood 800 gr.	Tarwebrood 800 gr.
<ul style="list-style-type: none"> • Volkorenmeel 500 gram • Korrelgist 7 tot 10 gram • Zout 10 gram • Suiker 10 gram • Margarine 20 gram • Gluten 7 tot 10 gram • Water 320 ml 	<ul style="list-style-type: none"> • Volkorenmeel 300 gram • Bloem 200 gram • Korrelgist 7 tot 10 gram • Zout 10 gram • Suiker 10 gram • Margarine 10 gram • Gluten 7 tot 10 gram • Water 320 ml

TIP van de molenaar:

Wist u dat de tarwezemelen een helende/verzachtende werking op onze huid hebben? Bij jeuk, eczeem helpt goed in een badje of in een washandje. En het kost haast niks bij de molen!

Succes met bakken en eet smakelijk!