

BAK ZELF BROODJES!

RECEPT

Nodig voor ongeveer 12 broodjes:

- 250 gram meergranenmeel
- 250 gram tarwebloem (of alleen bloem: 500 gram)
- 7 gram gist (meestal in zakjes van 7 gram)
- 10 gram zout
- 320 gram lauwwarm water

Aan de slag:

1. Kneed het deeg met de keukenmachine of met de hand, $\pm$ 10 minuten. Het deeg is klaar als het soepel aanvoelt en je het als een kauwgombal uit elkaar kunt trekken.
2. Vet een kom in met neutrale olie en leg het deeg erin. Draai het deeg om, zodat alle zijden bedekt zijn met de olie. Leg een vochtige theedoek over de kom. Laat het deeg afgedekt een uur rijzen op kamertemperatuur (of zet het een nacht in de koelkast).
3. Verdeel het deeg in ongeveer 12 bolletjes. Kneed de lucht eruit en maak van elk bolletje een mooi broodje. Hierbij wat opties:
 - Rol drie slierten en maak een vlecht.
 - Maak een sliert en rol deze op.
 - Rol twee slierten die je tegen elkaar in rolt.
 - Maak een bolletje met een kuiltje.
 - Draai een 'krakeling'.
 - Maak een bolletje en geef vanuit het midden een paar knippen.
4. Leg opnieuw een vochtige theedoek over de broodjes en laat het een uur staan.
5. Verwarm de oven voor op 220 graden.
6. Leg de broodjes op een bakplaat met bakpapier.
7. Bak de broodjes in ongeveer 20-25 minuten goudbruin.

