

Volkorenbrood

Voor 1 brood 190 °C - 60 min. bakken

Broodblik: 20cm

Ingrediënten:

- 500 g volkorenmeel of
- 250 g volkorenmeel en
- 250 ml meergranenmeel
- 50 ml zonnebloemolie
- 250 ml water
- 1 zakje gist (7 g)
- 1 tl suiker
- ev. maanzaad/seamzaad

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten in de keukenmachine met deeghaak en meng alles goed door.
- Bestrooi de aanrecht met bloem en kneed het deeg gedurende 5 minuten goed door.
- Laat afgedekt ½ uur rijzen, kneed weer 5 minuten door en laat weer

½ uur rijzen.

- Kneed weer goed door, leg het in een broodblik, maak de bovenkant vochtig en strooi er maanzaad of sesamzaad over en druk dit een beetje aan.
- Zet in de oven en laat nog een uur afgedekt rijzen.
- Zet de oven op 190° C. en bak het brood in 60 minuten.
- Stort het brood op een rooster en laat geheel afkoelen.

Tip: Strooi er ook eens graankorrels of volkoren vezels over.

