

WITBROOD



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 1 uur 30 min - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 1 BROOD

- 10 gram verse bakkersgist - of 1 zakje droge bakkersgist - 275 ml melk - 30 gram in blokjes gesneden zachte boter - 5 gram zout - 10 gram suiker - 350 gram bloem T55

1. Doe de gist en de melk in de rvs-kom en schakel het programma BROOD/BRIOCHE in. Na 1 minuut stopt het programma. Voeg de zachte boter, het zout, de suiker en de bloem toe en schakel het programma weer in. Doe het deeg (dat plakkerig moet zijn) in een met bloem bestrooide grote schaal, dek het af met een vochtige doek en laat het 1 uur rijzen.
2. Rol* het deeg uit tot een worst en leg dit in een ingevette broodvorm. Laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
3. Bak het brood ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C (th. 6). Neem het uit de vorm en laat het op een rooster afkoelen.

Cook Expert ■