



Breekbrood

Ingrediënten (voor 12 broodjes)

- 500 gram tarwebloem
- 6 gram droge gist
- 10 gram suiker
- 10 gram zout
- 30 gram ongezouten roomboter
- 325 ml volle melk, lauwwarm

Verder nodig

- Zaden en pitten

Materiaal

- Dutch oven
- Mengkom

Bereiding

1. Doe de lauwwarme melk, gist en suiker in de kom en meng dit door elkaar. Voeg daarna de bloem, het zout en de boter toe. Kneed het mengsel in 10-15 minuten tot een soepel deeg dat loslaat van de kom.
2. Na het kneden moet het deeg voor de eerste keer rijzen. Vorm het deeg tot een grote bal en leg deze in een met olie ingevette kom. Draai de bal deeg nog even om zodat aan alle kanten wat olie zit. Dek de kom af met een theedoek of deksel en laat ongeveer een half uur rijzen op een warme plek (30-35 graden) tot het in volume verdubbeld is.
3. Na de eerste rijz vorm je het deeg. Verdeel de bol in 12 gelijke stukken en draai hier balletjes van.
4. Nadat je de broodjes gevormd hebt, kun je ze met zaden bedekken. Smeer de bovenkant licht in met water en druk ze in een handje zaden of pitten.
5. Leg de bolletjes naast elkaar in de dutch oven. Leg ze losjes tegen elkaar aan, door het rijzen zal het straks één geheel worden. Dek de pan af en laat 30 minuten rijzen tot het deeg weer bijna in volume verdubbeld is. Je kunt eenvoudig testen of het deeg genoeg is gerezen. Druk met je vinger op het deeg, het zou nu langzaam terug moeten veren.
6. Leg een ring van briketten op het deksel van de dutch oven. Tel de briketten en leg 1/3 van het aantal op het deksel ook onder de pan. Bak het breekbrood in ongeveer 30 minuten gaar en goudbruin.
7. Om te testen of de broodjes gaar zijn, prik je er een stokje of satéprikker in. Blijft er geen deeg meer plakken, dan is het broodje gaar.
8. Serveer de broodjes met zelfgemaakte kruidenboter.

