

Versgebakken homemade roggenbrood / Freshly baked homemade rye bread



Boodschappenlijstje

- 250 gram roggemeel
- een theelepel zout
- 5 gram droge gist
- 10 ml keukenstroop
- 175 ml koud water
- wat olijfolie om te kneden
- wat extra meel om te bestuiven

Wat is leuker dan naar een molenwinkel te gaan als je brood wil bakken? Zeker roggemeel vind je niet snel in de supermarkt. En de vriendelijke deskundige bediening is ook een ervaring die je niet meemaakt bij AH of Jumbo.

Dit keer waren we bij molenwinkel 'De Walvisch' in Schiedam. We gaan ook wel naar molenwinkel 'Drie Kleur Grutterij' in Rotterdam Terbregge. Beide winkels verkopen behalve diverse soorten meel een assortiment aan bakartikelen en de laatste geeft ook bak-workshops.

Zo maak je het roggebrood

1. Weeg 250 gram roggemeel af en doe het in een kom.
2. Leg het zout en de gist aan weerskanten van de kom.
3. Voeg de stroop toe.
4. Laat de keukenmachine het deeg tot droge korrels kneden.
5. Voeg langzaam 125 ml water toe terwijl de machine mixt.
6. Als het deeg samenhangender wordt neem je het uit de kom.
7. Verspreidt de olijfolie over je werkvlak en leg het deeg erop.
8. Kneedt het deeg met de hand in +/- 10 minuten soepel.
9. Vet een vorm in met boter en bestuif hem met meel.
10. Leg het deeg in de vorm, het heeft een nachtje nodig om te rijzen.
11. Bedek het deeg met een vochtige theedoek, laat zo staan tot morgen.
12. Verwarm de oven voor op 220°C en zet een bakblik onder in de oven. Als de bakplaat heet is vul je hem voor de helft met water. De stoom zorgt voor een goede korst op het brood.
13. Zet de bakvorm zachtjes midden in de oven en bak het brood in 25 minuten gaar.
14. Test of het brood gaar is door op de bodem te kloppen, het moet hol klinken.

Lekker met katenspek bij verse erwtensoep of gewoon met kaas erop, tussendoor!

Echt bakkersmeel koop je bij <http://www.deschiedamsemolens.nl/molenwinkel/> of <http://www.3kleur.nl/>

Versgebakken homemade roggenbrood / Freshly baked homemade rye bread



Shoppinglist

- 250 gram rye flour
- a teaspoon Salt
- 5 gram dried yeast
- 10 ml black treacle
- 175 ml cold water
- some olive oil for kneading
- some extra flour for dusting

What's more fun then to go to a Dutch windmill shop to buy flour if you want to bake bread?

Especially rye flour is very difficult to find in a supermarket. And a friendly shopkeeper who knows all about baking you won't meet either at AH or Jumbo.

This time we went to windmill shop 'De Walvisch' in Schiedam. We also go to windmill shop 'Drie Kleur Grutterij' in Rotterdam Terbregge. Both mills sell besides all sorts of flour etc a lot of baking accessories. 'Drie Kleur Grutterij' also gives baking workshops.

This is how you make rye bread

1. Weigh 250 gram rye flour.
2. Put salt and yeast in the bowl on opposite sides.
3. Add the black treacle.
4. Let the foodprocessor mix the dough till big krums appear.
5. Slowly add 125 ml water while the machine works.
6. If the dough becomes more consistent you take it from the bowl.
7. Spread the olive oil on your work surface and put the dough on it.
8. Knead the dough +/- 10 minutes by hand until elastic.
9. Grease a mould or baking pan and dust it with flour.
10. Put the dough in the mould, it needs a night to double itself.
11. Cover the dough with a warm moist tea towel, leave until morning.
12. Preheat the oven to 220°C and put an oventray in the bottom to heat up. If the tray is hot you fill it half with water. The steam will help make a good crust on the bread.
13. Slide the mould gently in the middle of the oven and bake it for 25 minutes.
14. Test if the bread is done by tapping the base of the loaf, it should sound hollow.

It tastes delicious with smoked bacon and pea soup but also with some Gouda cheese!

You buy real bakers flour here <http://www.deschiedamsemolens.nl/molenwinkel/> or here <http://www.3kleur.nl/>