

Vorbereiding Spaans brood / Preparation Spanish bread



De boodschappen

- 150 ml lauw-warm water
- 1 theelepel suiker
- 15 gram gedroogde gist
- 125 gram tarwemeel

Op de foto: het mengsel na 24 uur.

Om een authentiek Spaans brood te bakken moeten we beginnen met een gistingsproces.

We maken een papje dat vierentwintig uur moet gisten om een bijna zuurdesem-brood te kunnen bakken.

Dus vandaag gaan we van start maar brood bakken doen we morgen pas.

Zo maak je de gistpap

Schenk het water in een kom en los de suiker er in op.

Voeg de gist eraan toe, roer het stevig door elkaar en zet het 10 minuten op een warme plaats.

Het gistmengsel gaat aan de oppervlakte iets schuimen.

Voeg het meel in gedeelten toe, roer tot het meel is opgenomen edan is het een dik papje.

Zet het gistmengsel 24 uur opzij.

Morgen verder!

Vorbereitung Spaans brood / Preparation Spanish bread



Shopping list

150 ml lukewarm water
1 teaspoon sugar
15 grams of dried yeast
125 grams of wheat flour

On the picture:

the mixture after 24 hours.

To bake an authentic Spanish bread we should start with a fermentation process.

We make a paste which needs twenty-four hours to ferment so we can bake an almost sourdough bread.

Today we start the preparation, the baking we do tomorrow.

How to make the starter

Pour the water into a bowl and dissolve the sugar in it.

Add the yeast, stir it firmly together and put it for 10 minutes in a warm place.

The yeast mixture will have a slight foam on the surface.

Add the flour in batches, stir until the flour is incorporated and it is a thick paste.

Put the yeast mixture aside for 24 hours.

Tomorrow we continue!