

Twee kleine Franse baguettes/ Two small French baguettes



De boodschappen

- 250 gram tarwebloem
- 1 theelepel zout
- 180 ml water +
- zakje gedroogde gist
- 30 ml olijfolie
- extra bloem en olie om te bestuiven en in te vetten.

Dit recept is supersimpel en geweldig, het is dan ook van de Britse expert in broodbakken Paul Hollywood. Het brood lukt en smaakt echt boven verwachting!

Plaats meel, zout, gist, olijfolie en 3/4 van het water in een mixer met een deeghaak. Zorg ervoor dat zout en gist elkaar niet raken voordat je gaat mixen.

Begin op lage snelheid, terwijl je de rest van het water er langzaam bijschenkt. Mix +/- 5 minuten. Vet een schone kom in met olie.

Vorm met ingevette handen een bal van het deeg, kiep het deeg in de ingevette kom en dek de kom af met folie. Zet de kom op een warme plaats (de oven op de laagste stand) en laat het deeg twee uur rijzen. Het deeg moet zich ongeveer verdubbelen. Kiep het deeg uit de kom op een geoliede bakmat. Kneed, stomp, vouw en strek het deeg en scheur het dan in twee delen.

Rol het deeg in twee baguettes, leg ze op bakpapier in een diepe bakvorm en dek ze af met een vochtige theedoek. Zet de bakvorm op een warme plaats en laat het deeg weer rijzen.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Plaats een vuurvaste schaal met water onderin de oven zodat zich stoom vormt. Dat helpt om het brood een knapperige korst te geven. Geef drie schuine sneden in het brood.

Bak de baguettes 30 minuten, draai de oventemperatuur dan terug naar 200°C en bak het brood in nog 10 minuten goudbruin. De baguettes hebben nu een lichte glans.

Twee kleine Franse baguettes/ Two small French baguettes



Shopping list

- 250g strong white flour
- a teaspoon salt
- 180ml water
- sachet dried yeast (7g)
- 30ml olive oil
- extra flour and oil to dust and grease

This recipe is easy-peasy and great, it's from British expert in bread-baking Paul Hollywood. The bread turned out and tasted beyond expectation!

Place flour, salt, yeast, olive oil and 3/4 of the water in a mixer with a dough hook. Make sure that salt and yeast are not touching before you mix.

Start on low speed while you slowly pour in the remaining water. Mix +/- 5 minutes. Grease a clean bowl with oil.

Form a ball of dough with greased hands, scoop the dough in the greased bowl and cover the bowl with cling film.

Put the bowl in a warm place (the oven on the lowest temperature) and let the dough rise for two hours. The dough should approximately double in size.

Tip the dough out of the bowl on an oiled baking sheet. Knead, knock back, fold and stretch the dough and tear it into two parts.

Roll the dough into two baguettes, put them on waxed paper in a deep baking dish and cover with a damp tea towel. Put the tin in a warm oven and let the dough rise again.

Preheat the oven to 220 ° C.

Place an oven tray on the bottom of the oven to create steam. The steam helps to form the crunchy crust. Slash the top of each bread three times.

Bake the baguettes for 30 minutes, then turn the oven temperature back to 200 ° C. Bake the bread in another 10 minutes golden brown. The baguettes should have a slight sheen now.