

Volkoren/tarwe broodjes / Whole wheat/wheat buns



De boodschappen

- 250 gram volkoren meel
- 250 gram tarwe meel
- 30 gram boter
- 350 ml melk
- 5 gram zout
- zakje gist (7 gram)

Zelf broodjes bakken is een feestje, zo gemakkelijk, leuk&lekker! Gebakken met meel van de molen smaakt zo'n broodje extra goed. Dan nog wat boter en een plakje kaas erop, ouderwets lekker!

Weeg de twee meelsoorten af en doe ze in de keukenmachine.

Voeg de boter aan het meel toe en doe dan zout, gist en melk erbij.

Mix tot het deeg zich vormt en kneedt het deeg met de hand snel glad.

Rol het deeg tot een bal en dek de kom af met transparante folie.

Laat het deeg op kamertemperatuur 1 uur rijzen tot de hoeveelheid zich verdubbeld heeft.

Verwarm intussen de oven voor op 170°C.

Het deeg is in hoeveelheid verdubbeld.

Strijk wat olie op je werkblad.

Druk de lucht uit het deeg.

Snijdt het platgedrukte deeg in 16 ongeveer gelijke stukjes.

Rol balletjes van de stukken, druk ze iets plat en dek ze af.

Laat de broodjes 45-60 minuten een tweede keer rijzen.

Bak de broodjes in 12 tot 15 minuten lichtbruin.

Brood is gaar als het hol klinkt als je er op klopt.

Laat de broodjes afkoelen op een rek en stuif er wat meel over.

Vers zelfgebakken brood smaakt zo lekker!!!

Volkoren/tarwe broodjes / Whole wheat/wheat buns



Shoppinglist

- 250 g whole wheat flour
- 250 g wheat flour
- 30 g butter
- 350 ml melk
- teaspoon salt
- bag of dried yeast (7 g)

Baking your own bread is so much fun, easy to do & very tasty! Baked with flour from the mill the buns taste extra good. Then put some butter and a slice of cheese on it, a good old-fashioned taste!

Whole wheat buns

Weigh the two types of flour and put them in the food processor.

Add the butter to the flour, also add salt, yeast and milk.

Mix until the dough takes shape then knead the dough quickly smooth by hand.

Roll the dough into a ball and put it back in the bowl.

Cover the bowl with cling film and let the dough rise 1 h in roomtemperature until it's doubled in volume.

In the mean time preheat the oven to 170°C.

Once the dough has doubled in volume brush some oil on your work surface.

Push the air out of the dough and cut the flattened dough in 16 equal pieces.

Roll the dough into flat balls and cover them with cling film..

Let the buns rise a second time for 45-60 minutes.

Bake the buns in 12 to 15 minutes light brown.

If you tap a bread and it sounds hollow it's done.

Let the buns cool on a wire rack.

Dust the buns with some flour.

Home made fresh baked bread tastes so good!!!