

Gemakkelijk weekend-brood bakken / Baking easy weekend bread



Boodschappenlijstje

500 g zelfrijzend bakmeel

een halve theelepel zout, of naar smaak

33 cl Heineken pils

2 eetlepels goede olijfolie

Zo maak je gemakkelijk brood

Doe alle ingrediënten in de mixerkom en mix met de deeghaak tot zich een deeg vormt.

Kiep het deeg op een bakmat bestrooid met bloem en kneed het met de hand door.

Het deeg moet glad, stevig en niet plakkerig aanvoelen.

Omdat je zelfrijzend bakmeel en bier gebruikt, hoef je niet te wachten tot het deeg rijst!

Verwarm de oven voor op 200°C

Maak je handen nat, deel het deeg in twee gelijke stukken en vorm twee ronde broden.

Sprenkel de broden met water en zeef er wat bloem over.

Snij met een scherp mes de bovenkant in van elk brood, geef 3-4 sneden.

Leg bakpapier op de bakplaat en bak het brood 20 minuten met alleen de bodemwarmte.

Zet de boven- en onderwarmte aan en bak het brood nog 40-50 minuten.

Tot de korst van de broden een licht goudbruine kleur heeft en het brood gaar is.

TIP! Als je op de onderkant van het brood tikt, zou het hol moeten klinken!

Gemakkelijk weekend-brood bakken / Baking easy weekend bread



Shopping list

500g self-rising flour

33 cl blond pale lager (Heineken)

half a teaspoon of salt, or to your taste

2 tablespoons of good olive oil

How to make easy bread

Place all the ingredients in a mixing bowl and mix with the dough hook until a soft dough forms.

Tip the dough out onto a baking mat sprinkled with flour, knead it quickly by hand.

The dough should be smooth, firm to the touch and not sticky.

Because you use self-rising flour and beer you do not have to wait for the dough to rise.

Preheat the oven to 200°C

Wet your hands, split the dough into two equal halves then form two round loafs.

Sprinkle the loafs with some water and sieve some flour on top.

Score the top of each loaf with a sharp knife, make 3-4 cuts across.

Put waxed paper on a baking tray and bake the bread for 20 minutes with only bottom heating.

Then switch on top and bottom heating and bake for another 40 - 50 minutes.

Until the breads have a light golden coloured crust and are properly cooked.

TIP! If you tap the underside of the bread it should sound hollow!