

Chanti's Recept

“Zelfgebakken brood”

Meestal is een lokale bakker bezoeken al een uitstapje op zich; echter komt het voor dat het opeens zondag blijkt te zijn en de bakker gesloten is. Wij als Nederlanders kunnen natuurlijk niet zonder onze boterham met kaas in de ochtend, dus daarom dit recept voor eigen gebakken brood. Ook als een boterham met kaas geen eerste levensbehoefte is, kan dit recept een leuke invulling zijn van een regenachtige dag. Het recept is gebaseerd op het bakken in een Omnia-oven, maar kan ook in een andere oven of ovenpan.

Ingrediënten:

- 150 gr speltmeel
- 250 gr meel
- 1dl melk
- 1dl water
- 2 tl gist
- 1tl zout
- 2 tl suiker
- een handje zonnebloemzaden



1. Neem een deel van het water en warm het op (niet te warm, eerder lauw). Voeg de suiker en de gist toe en roer totdat alles opgelost is. Dit helpt de gist te activeren.
2. Meng alle ingrediënten voor minimaal 10 minuten.
3. Vorm het deeg in de Omnia oven. Laat het deeg voor minimaal 1 uur op een warme plek rijzen. Voor ons is op het dashboard in het zonnetje een goede plek.
4. Als het brood gerezen is, maak je kleine snedes aan de bovenkant van het brood.
5. Bak het brood voor 40 min op hoog vuur.
6. Keer het brood om in de oven en bak nog 10 minuten af.
7. Laat het brood afkoelen in de oven en presenteer het daarna op jouw lokale broodplankje! Bij ons is dat er één waarop de prachtige domtoren afgebeeld staat.

Wij raden aan om het brood direct dezelfde dag op te eten of het de dag erna nog even op te warmen in de oven!
Dan zal het brood het beste smaken!