

Bierbrood recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 4 personen



Bierbrood is overheerlijk brood, zelfs als je geen bier lust! De smaak van bier overheerst namelijk niet. Bierbrood is ontzettend lekker als borrelhapje met wat boter of een plakje kaas erop. Daarnaast kun je het brood ook heerlijk als bijgerecht eten bij bijvoorbeeld een stoofpotje. Door bierbrood als echte bierpullen inclusief handvatten te bakken, kun je ze na het bakken onwijs leuk serveren!

Het recept voor bierbrood vind je hieronder. Bekijk je liever een video? Geen probleem, want die vind je onder het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 600 gram volkoren meel;
- 400 gram t65 bloem;
- 250 gram lijnzaad;
- 11 gram gist;
- 25 gram zout.

Overige benodigdheden:

- 200 milliliter bruinbier;
- 500 milliliter water.

Recept

1. Meng de lijnzaad met het bruinbier en laat het goedje even in de koelkast wellen.
2. Stop alle ingrediënten in de kom van een keukenmachine.
3. Meng in 3 minuten alle ingrediënten voor het brooddeeg en de gewelde lijnzaad in de eerste versnelling.
4. Kneed het deeg vervolgens in 9 minuten in de middelste stand.





Tip! Als het deeg wat stijf is, kan er wat water bij gedaan worden.

5. Als het deeg klaar is, verdeel je het in 4 grote stukken en 4 stukjes van ongeveer 20 gram.

Bekijk de video:

Heb jij ook dit recept voor bierbrood uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw bierbrood niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

- 1 x Molen de Hoop Lijnzaad 500gr (Art.nr.: DH38)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Franse Tarwebloem T65 1kg (Farine Bagatelle) (Art.nr.: DH01)
- 1 x Molen de Hoop Volkoren Tarwemeel 1kg (Art.nr.: DH90)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

