Brood bakken zonder gist recept

± 1 uur

8 personen

Brood bakken zonder gist, kan dat? Jazeker! Het bakken van brood is door de coronacrisis de afgelopen jaren razend populair geworden. Niet gek natuurlijk, want vers zelfgebakken brood is natuurlijk het allerlekkerst. Toch heeft deze hype ook een keerzijde: bloem, meel en gist vliegen de deur uit en vooral aan gist is lastig te komen. In onze webshop hebben wij over het algemeen gewoon gist op voorraad, maar de kleine verpakkingen vliegen ook bij ons de deur uit. Wil je niet gelijk een halve kilo gist in huis halen voor het pakken van wat broden? Dan komt dit artikel als geroepen: hierin laten we namelijk zien hoe je zelf brood zonder gist kunt bakken. Lees dus snel verder!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram volkoren bloem;
- 250 gram patentbloem;
- 30 gram bakpoeder;
- 1 theelepel baking soda;
- 4 theelepels suiker;
- 2 theelepels zout;
- 50 milliliter zonnebloemolie;
- Broodvorm;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 380 milliliter melk.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius (heteluchtoven).

2. Doe de volkorenbloem en patentbloem in een ruime kom.
3. Doe ook de suiker, zout, bakpoeder en baking soda in de kom.
4. Meng alles met een garde door elkaar heen.
5. Voeg daarna de zonnebloemolie en de melk aan het mengsel toe.
6. Kneed dit deeg voor 8 minuten in een kneedmachine.
   Tip! Je krijgt een heel plakkerig deeg met een soort dikke cake beslag substantie. Dit klopt.
7. Bekleed een lange broodvorm met bakpapier en giet het beslag er in.
8. Bak het brood in 45 tot 50 minuten gaar en goudbruin.
   Tip! Het brood is gaar als het hol klinkt als je erop tikt.
9. Laat het brood wat afkoelen.
10. Haal het afgekoelde brood uit de broodvorm.

Handige informatie

Vers het lekkerst

En voilà, je hebt binnen mum van tijd een heerlijk zelf versgebakken brood zonder gist. Dit brood bevat geen conserveringsmiddelen en kun je daarom het beste op dezelfde dag nog opeten. Heb je wat brood over? Maak er dan lekkere wentelteefjes of een broodpudding van. Heerlijk!

Deel jouw zelfgemaakte brood zonder gist met ons!

Een brood bakken zonder gist kan dus prima en is zelfs helemaal niet lastig om te doen. Heb jij aan de hand van dit recept zelf een heerlijk brood zonder gist gebakken? Dan vinden wij het ontzettend leuk om daar een foto van te zien. Deel de foto op jouw Facebookpagina of Instagram-account en tag ons via @baktotaal. Dan kunnen wij jouw brood niet alleen bewonderen, maar ook nog eens delen op onze eigen sociale mediakanalen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Volkoren Tarwemeel 1kg (Art.nr.: DH90)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 × Broodvorm Heel-Brood Alusteel 30x10,5cm (Art.nr.: DH308)
- 1 × Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 × Arm & Hammer Bakzout 454 gram (Art.nr.: 23917)