

Stokbrood met geduld recept

 ± 0.5 uur

 ± 1 uur

 4 personen



Het lekkerste stokbrood at je lange tijd in Frankrijk. Maar Nederlandse bakkers kunnen er tegenwoordig ook wat van. En als je dat nog niet naar je zin vindt, bak je dat stokbrood toch gewoon zelf? Ik experimenteerde met verschillende recepten, samen met de lieve Sara die zo mogelijk nog gekker is op eten dan ik (en dat wil wat zeggen). Het werd een gezellige middag, met een aanrecht vol bloem, overal rijzende broden en heel veel potten thee. Bij brood is het net als bij veel ander lekker eten: tijd geeft smaak. Wellicht krijgen Fransen een stuip van dit recept, maar wij vonden het heerlijke stokbroden met een knapperige korst en een luchtig binnenste. De eerste was snel op, met gezouten roomboter en een likje frambozenjam. Zo houd je je Franse vakantiegevoel nog even vast!

1. Roer de bloem en zout door elkaar heen.
2. Los de gist op in het water.
3. Maak van de bloem een berg op het aanrecht met een kuiltje in het midden.
4. Giet hier geleidelijk het water in en meng het door elkaar heen met de 2 schrapers (het is een kleverig deeg).
5. Doe het deeg in een kom en dek het af met plasticfolie.
6. Laat het deeg 20 minuten rijzen op kamertemperatuur.
7. Snijd de deegbal in 4 stukken en bol ze op.
8. Laat de bolletjes deeg onder licht ingevet plasticfolie weer 20 minuten rijzen.
9. Leg de bolletjes met de naad boven op je bebloemde oppervlak.
10. Duw ze met je vingertoppen wat uit tot je een rechthoek hebt.
11. Vouw de onderste en de bovenste helft van de rechthoek naar binnen tot aan het midden.
Tip! Druk de naad een beetje aan, dan lijkt het al wat meer op een stokbroodvorm.
12. Laat het deeg met de naad naar boven weer 10 minuten afgedekt rusten.
Tip! Dit kun je eventueel in een bebloemd rijsmandje doen.
13. Duw na het rijzen het deeg weer voorzichtig uit tot een rechthoek.
14. Vouw weer naar het midden dubbel en vouw dit dan als geheel dubbel.
15. Doe wat bloem op je handen en rol het deeg uit tot je de lengte hebt die je wilt.





écht alles om te bakken

- Let op!** Dit is heet.

Zelf stokbrood gemaakt? Deel het met ons!

@baktotaal.

Deel jouw Stokbrood met geduld met ons!

@baktotaal,

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Franse Tarwebloem T55 1kg (Art.nr.: DH339)
- 1 x Bruggeman Gist instant 125gr (Art.nr.: DH98)
- 4 x Rijsmandje Riet Stokbrood 36x11cm (750 tot 1000 gram deeg) (Art.nr.: BNC00508)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)

