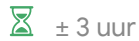




⌚ ± 2 uur



- 500 gram Molen de Hoop Amerikaanse Patentbloem;
- 8 gram Molen de Hoop Bakkerszout 1kg (voor brood en banket);
- 7 gram Bruggeman Gist instant;
- Deegkrabber kunststof asymmetrisch 12 x 8,6 cm (zwart);
- Beslagkom kunststof, 28 cm;
- Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm;
- BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C;
- DeSh Stoombakje;
- Broodvorm Heel-Brood Alusteel 30x10,5cm;
- Dr. Oetker Bakspray.

- 375 gram volle melk;



- 30 gram ongezouten roomboter;
- Bubbeltjesfolie;
- Planeetmenger met deeghaak (optioneel, om het deeg te kneden);
- Broodbakmachine (optioneel, om het deeg te kneden);
- Steelpannetje;
- Soepele spatel;
- Plasticfolie.

Recept

Het maken van de tangzhong:

1. Doe 25 gram bloem en 125 gram volle melk in een pannetje.
2. Roer dit met een spatel door elkaar heen.
3. Verwarm het mengsel op een laag vuur en blijft continu rustig doorroeren.
4. Verwarm het goedje tot 65 graden.
5. Doe het papje in een schaaltje en dek het schaaltje af met plasticfolie.
Tip! Zorg ervoor dat er direct contact is tussen het papje en de folie.
6. Laat de tangzhong afkoelen tot kamertemperatuur.

Het deeg kneden met een machine:

1. Doe alle ingrediënten (inclusief de tangzhong) in de planeetmenger met deeghaak.
2. Laat de machine op lage snelheid kneden, totdat je een goed gekneet deeg hebt.
Tip! Het deeg is goed wanneer je er een flinterdun vliesje van kunt trekken.
Tip! Hoelang het kneden duurt, verschilt per machine.
3. Bol het deeg op door het gelijkmatig plat te slaan en van boven naar beneden op te rollen.
4. Draai het deeg om, zodat de sluiting boven ligt.
5. Draai het deeg nogmaals 90 graden, zodat het deeg in de lengte voor je ligt.
6. Rol het nogmaals op.
7. Duw vervolgens met de zijkanten van je hand het deeg onder zichzelf.
Tip! Als je dit doet, ontstaat er een gladde bol met een sluiting aan de onderkant.
8. Leg de deegbol met de sluiting naar beneden toe op het werkblad.
9. Dek het deegstuk af met wat bubbeltjesfolie en laat het rijzen totdat het ongeveer 50% in volume is toegenomen.
Tip! Dit zal waarschijnlijk tussen de 30 en 45 minuten duren.





1. Weeg het deeg af en verdeel het deeg in 3 gelijke stukken.
2. Ontgas de deegstukken en bol ze alle 3 losjes op.
3. Leg de deegbollen met de sluiting naar beneden toe op het werkblad.
4. Dek de deegbollen af met bubbeltjesfolie.
5. Laat de bollen circa 30 minuten rusten.

1. Spray de bakvorm egaal in met bakspray.
2. Pak 1 van de broodbollen erbij en draai hem, zodat de naad naar boven toe komt te liggen.
3. Rol met een rolstok de deegbol in de lengte voor je uit.
Tip! Je hebt nu een lange en smalle deegplak.
4. Vouw de zijkanen van de deegplak naar het midden toe, zodat de plak smaller wordt.
5. Duw het deeg goed aan en rol de deegplak van boven naar beneden onder lichte spanning op.
6. Leg de deegrol met de sluiting naar beneden dwars in de broodvorm.
7. Herhaal dit proces bij de andere 2 deegbollen.
Tip! Je hebt nu 3 deegrolletjes dwars in het broodblik liggen.
8. Dek de bakvorm af met bubbeltjesfolie.

1. Laat het brood mooi vol rijzen.
Tip! Het deeg is goed als je het met je vingertop induwt, het kuiltje even blijft staan en dan langzaam weer naar buiten komt.
Tip! Dit zal ongeveer 50 minuten tot 1,5 uur duren.
2. Verwarm tijdens de narijs alvast de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte).
3. Verwarm op de bodem van de oven het DeSH-stoombakje.
4. Schuif ook een draadrooster zo laag mogelijk in de oven.
Tip! Hier zet je straks de bakplaat op.
Tip! Past de bakplaat in de rails van de oven? Dan heb je geen draadrooster nodig.





1. Zet de bakvorm op het draadrooster.
2. Giet circa 150 milliliter water in het DeSh-stoombakje.
3. Bak het sandwich brood in circa 40 minuten gaar.
Tip! Steek eventueel een digitale thermometer in het midden van het brood om de gaarheid te controleren.
4. Smelt de boter in een steelpannetje.
5. Los het sandwich brood na het bakken direct uit de vorm.
6. Smeer de bovenkant van het brood in met gesmolten boter.
7. Laat het sandwich brood volledig afkoelen op een afkoelrooster.
Tip! Snijd het brood pas aan wanneer het volledig is afgekoeld.

Laat jouw zelfgemaakte sandwich brood aan ons zien!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Dr. Oetker Bakspray 125ml (Art.nr.: D901104)
- 1 x Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 x Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 1 x Broodvorm Heel-Brood Alusteel 30x10,5cm (Art.nr.: DH308)
- 1 x Molen de Hoop Amerikaanse Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH138)
- 1 x Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 x Deegkrabber Kunststof Asymmetrisch Zwart 12x8,6cm (Art.nr.: TH3000237795)
- 1 x BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)
- 1 x Beslagkom kunststof, 28 cm. (Art.nr.: SB402)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11qr) (Art.nr.: DH97)

