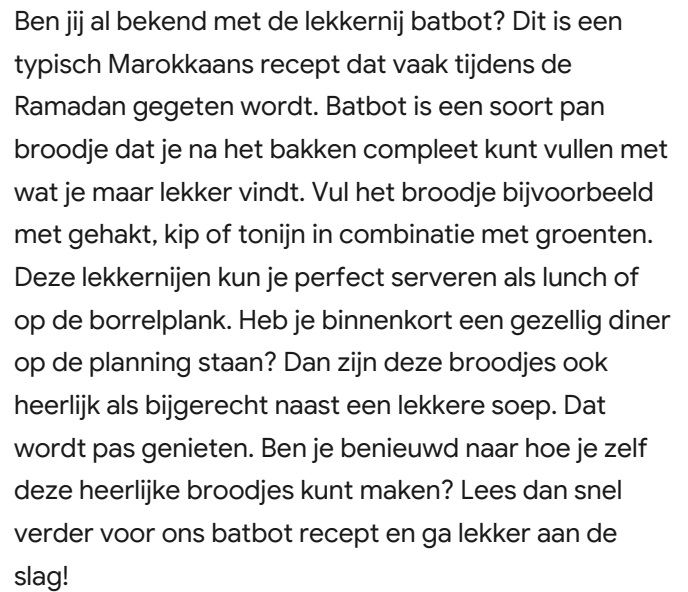
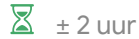




⌚ ± 1.5 uur



- 300 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 80 gram Molen de Hoop Tarwegriesmeel;
- 5 gram gist;
- ½ theelepel bakpoeder;
- 2 eetlepels zonnebloemolie;
- 1 theelepel zout;
- 1 theelepel poedersuiker.

- 400 milliliter lauwarm water;
- Theedoek;
- Satéprikker.



Het maken van het deeg:

1. Meng de bloem, griesmeel, gist en zout door elkaar heen.
Tip! Doe de gist aan de ene kant en het zout aan de andere kant in de kom. Deze twee ingrediënten mogen namelijk nooit direct samen gemengd worden.
2. Voeg de poedersuiker, bakpoeder, zonnebloemolie en het lauwwarme water aan het mengsel toe.
3. Kneed het deeg goed door.
Tip! Je kan het deeg ook in een keukenmachine mengen. Laat deze 15 minuten op een middelhoge stand kneden.
4. Vet je handen in met zonnebloemolie.
5. Maak van het deeg een mooie bal.
Tip! De olijfolie zorgt ervoor dat het deeg niet aan je handen blijft plakken.
6. Leg het deeg terug in de kom.
7. Laat het deeg 1,5 uur rijzen.

Het maken van de batbot:

1. Na het rijzen is het deeg verdubbeld.
 2. Duw met je hand de lucht uit het deeg.
 3. Meng de 50 gram bloem en de 50 gram griesmeel door elkaar heen.
 4. Bestrooi het werkblad met griesmeel en smeer je handen opnieuw in met zonnebloemolie.
 5. Verdeel het deeg in 4 bollen.
 6. Rol elk bolletje door het griesmeel heen en maak er opnieuw mooie bollen van.
 7. Bestrooi de 4 deegbolletjes met griesmeel en dek ze af met een theedoek.
 8. Laat het deeg weer 30 minuten rijzen.
 9. Verwarm een pan op een middelhoog vuur en laat de pan goed heet worden.
 10. Zodra de pan warm is, haal je de theedoek van het deeg af.
 11. Leg de deegballetjes op een bord.
 12. Leg het deeg in de pan.
 13. Prik met een satéprikker gaatjes in het deeg.
 14. Bak het brood aan beide kanten gaar.
- Tip!** Het brood moet ongeveer 5 minuten per kant, maar dit is bij iedereen anders. Zorg ervoor dat het brood niet aanbrandt.
15. Als het brood gaar is, laat je het onder een theedoek afkoelen.

Handige informatie



Hoe kun je de batbot het beste bewaren?

Met dit recept kun je 4 broodjes maken. Gaan de lekkernijen niet allemaal in een keer op? Of wil je de broodjes alvast van tevoren maken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat je ze prima een poosje kunt bewaren. Als je de broodjes op kamertemperatuur bewaart, blijven ze ongeveer 2 à 3 dagen goed. Als je de broodjes nog langer wilt bewaren, kun je ze invriezen. Het is dan wel belangrijk dat je ze in een diepvries zakje bewaart. Op deze manier blijven ze ongeveer 3 maanden goed.

Laat jouw zelfgemaakte batbot aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept heerlijke batbot maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe die is geworden. Maak een foto van jouw zelfgemaakte brood en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw lekkernij niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Tarwegriesmeel 100 gr. (Art.nr.: DH202)
- 1 x Dr. Oetker Gist 21g (3x7g) (Art.nr.: D100101)
- 1 x Poedersuiker Biologisch 125g (Art.nr.: UD92928)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Dr. Oetker Backin (bakpoeder) 80g (5x16g) (Art.nr.: D100015)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

