



⌚ ± 1.5 uur

 ± 16 uur

 10 personen



Vloerbrood is populair bij de bakker. Het ziet er rustiek uit en het heeft rondom een heerlijke knapperige korst. Het geheim van die korst zit in de manier van bakken: rechtstreeks op de vloer van de oven. Wij maakten 'm op een speciale steen en dat werkt zeker net zo goed. Het deeg van een vloerbrood gaat niet in een bakblik, maar los in de oven. Daardoor kan je ook een beetje freestylen met de vorm. Vloerbrood is lekker met alle soorten beleg, maar als je een gezellige borrel organiseert is het ook een mooie landelijke aanvulling op je tafel. En de ideale metgezel van een pan soep of een stoofpot. Kruidenboter en tapenade erbij en scheuren maar! Lees snel verder voor ons vloerbrood recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram Franse Tarwebloem T65 (Emilie Girardeau);
- 3,1 gram Bruggeman Gist Instant;
- 8 gram Molen de Hoop Bakkerszout;
- 15 gram Molen de Hoop Krokantbroodpoeder;
- 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;
- BrandNewCake Broodbaksteen / Pizzasteen 300x400x11mm;
- Rijsmandje Riet Rond Ø24cm (800 tot 1000 gram deeg);
- BrandNewCake Pizzaschep 80cm;
- BrandNewCake Stokbroodmesje (incl. 5 mesjes);
- BrandNewCake Precisie Weegschaal 200gr. / 0.01gr.





Recept

- ## Het maken van de poolish:

- ## Het kneden van het deeg:

- ## Het rijzen van het deeg:

-





Het bakken van het vloerbrood:

- Tip!** De totale baktijd bedraagt dus 35 minuten.

Tip! Je kunt voor de zekerheid een digitale (kern)thermometer in het midden van het brood steken om de gaarheid te controleren.

- Haal het brood van de steen af en laat hem volledig afkoelen op een rooster.
Snijd het brood pas aan wanneer hij volledig afgekoeld is.

Handige informatie

Laat jouw zelfgemaakte vloerbrood aan ons zien!

Heb jij ook met ons recept een lekker vloerbrood gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Precisie Weegschaal 200gr. / 0.01gr. (Art.nr.: BNC00391)
- 1 x BrandNewCake Pizzaschep 80cm (Art.nr.: BNC01030)
- 1 x BrandNewCake Stokbroodmesje (incl. 5 mesjes) (Art.nr.: BNC01102)
- 1 x Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 x Franse Tarwebloem T65 1kg (Emilie Girardeau) (Art.nr.: 17090)
- 1 x Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 1 x BrandNewCake Broodbaksteen / Pizzasteen 300x400x11mm (Art.nr.: BNC00663)
- 1 x Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 x Deegkrabber Kunststof Rechthoek Zwart 21,6x12,8cm (Art.nr.: TH3000237755)
- 1 x Molen de Hoop Krokantbroodpoeder 250gr (Art.nr.: DH58)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Rijsmandje Riet Rond Ø24cm (800 tot 1000 gram deeg) (Art.nr.: BNC00502)
- 1 × BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)
- 1 × Beslagkom kunststof, 28 cm. (Art.nr.: SB402)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

