

Maanzaadbrood recept

 ± 1.5 uur

 ± 2.5 uur

 12 personen



In coronatijd ontdekten heel veel mensen de magie van het broodbakken. Je voegt een paar basic ingrediënten bij elkaar, je kneedt ze lekker mindfull goed door en laat de tijd de rest doen. Ja, tijd genoeg in die rare periode.... Gelukkig zijn er nog steeds heel veel hobbybakkers en als jou dat ook wat lijkt is dit natuurlijk wel een beauty om mee te beginnen. Maanzaad is het zaad van de slaapbol, de papaver dus. Daar maken ze toch ook opium van? Klopt. En als je heel wat grammen maanzaad naar binnen werkt, slaat een dopingcontrole inderdaad. Maar wat zou je je sappel maken? In een doornsee keuken hebben wij ook nog nooit een dopingcontrole gehad en zoveel maanzaad gaat er nou ook weer niet op dit brood. Maar het geeft wel nét zo'n lekker knapperig accent en een lichtzoete, notige smaak. Gewoon mooi gebruiken als garnering dus. Lees snel verder voor ons maanzaadbrood recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 500 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 9 gram Molen de Hoop Bakkerszout;
- 7 gram Bruggeman Gist Instant;
- 15 gram Molen de Hoop Broodverbeteraar;
- 50 gram Molen de Hoop Blauw Maanzaad;
- Beslagkom kunststof, 28 cm;
- Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm;
- BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C;
- DeSh Stoombakje;
- Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st;
- Deegkrabber kunststof asymmetrisch 12 x 8,6 cm (zwart);
- BrandNewCake Stokbroodmesje kunststof 15cm.



Overige benodigdheden:

- 290 gram water;
- 50 gram ongezouten roomboter;
- Bakplaat;
- Vochtige schone theedoek;
- Bubbeltjesfolie;
- Planeetmenger met deeghaak.

Recept

Het deeg kneden met de machine:

1. Doe de bloem, zout, gist, broodverbeteraar en het water in de machine.
2. Laat de machine op een lage snelheid kneden, totdat het deeg samen begint te komen.
3. Voeg beetje bij beetje de boter toe.
4. Kneed het deeg door, totdat alle boter is opgenomen en het deeg goed geknead is.

Tip! Het deeg is goed geknead als je er een flinterdun vliesje van kunt trekken.

Tip! Hoe lang het kneden precies duurt, verschilt per machine.

Het opbollen van het deeg:

1. Sla het deeg egaal plat en rol het deeg van boven naar beneden op.
2. Draai het deeg om, zodat de sluiting naar boven toe ligt.
3. Draai het deeg 90 graden, zodat hij weer in de lengte voor je ligt.
4. Rol het deeg nogmaals op.
5. Duw met de zijanten van je hand het deeg onder zichzelf.

Tip! Zo ontstaat er een gladde bol met een sluiting aan de onderkant.

6. Leg de deegbol met de sluiting naar beneden toe op het werkblad.
7. Dek het deeg af met bubbeltjesfolie.
8. Laat het deeg 50 tot 65 minuten rijzen.

Tip! Het deeg moet in volume verdubbelen.

Het deeg opmaken:

1. Draai het deegstuk om, zodat de sluiting naar boven toe komt te liggen.
2. Sla het deeg goed door, zodat er een cirkel ontstaat.





-

Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Blauw Maanzaad 150gr (Art.nr.: DH36)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 x Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 x Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 1 x Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 x BrandNewCake Stokbroodmesje kunststof 15cm (Art.nr.: BNC00763)
- 1 x Molen de Hoop Broodverbeteraar 500gr (Art.nr.: DH57)
- 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 Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

