



🕒 ± 2 uur

 ± 4 uur

 15 personen



- 420 gram Molen de Hoop Vikorn Broodmix;
- 7 gram Instant Gist;
- 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;
- Nordic Ware Broodbakvorm 13x23cm;
- Dr. Oetker Bakspray.

- 260 gram water;
- Bubbeltjesfolie.





Tip! Dit noemen we de puntrijs en zal tussen de 30 en 45 minuten duren.





9. Dek de bakvorm af met bubbeltjesfolie.

4. Schuif ook een draadrooster zo laag mogelijk in de oven.

Tip! Steek eventueel een digitale thermometer in het midden van het brood om de gaarheid te controleren.



7. Stort het brood direct na het bakken uit de vorm.
8. Laat het brood volledig afkoelen op een rooster.
9. Snijd het brood pas aan wanneer het volledig is afgekoeld.

Handige informatie

Laat jouw zelfgemaakte vikorn brood aan ons zien!

Heb jij ook met dit recept een lekkere vikorn brood gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien 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](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Dr. Oetker Bakspray 125ml (Art.nr.: D901104)
- 1 x Molen de Hoop Vikorn Broodmix 1kg (Art.nr.: DH179)
- 1 x Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 1 x Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 x Nordic Ware Broodbakvorm 13x23cm (Art.nr.: NW45900)
- 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 (5x11gr) (Art.nr.: DH97)

