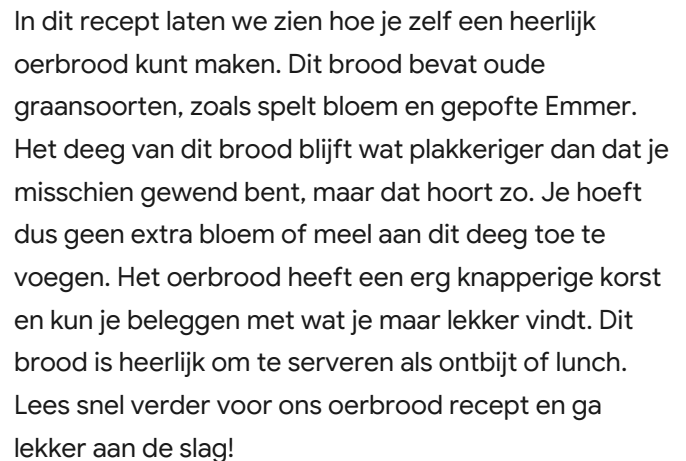




⌚ ± 1.5 uur

 ± 4 uur

 12 personen



- 500 gram Molen de Hoop Oerbroodmix;
- 5 gram instant gist;
- Deegkrabber kunststof asymmetrisch 12 x 8,6 cm;
- Beslagkom kunststof, 28 cm;
- Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm;
- BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C;
- DeSh Stoombakje;
- 2x Broodvorm Half-Brood Alusteel 15x10,5cm;
- Dr. Oetker Bakspray

- 310 gram water;
- Bubbeltjesfolie;
- Planeetmenger met deeghaak.





Het deeg kneden met een machine:

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

Tip! Dit zal waarschijnlijk tussen de 30 en 45 minuten duren.

Tip! Dit zal waarschijnlijk tussen de 30 en 45 minuten duren.

1. Vet de bakvormen egaal en lichtjes in met de bakspray.





-

7. Snijd het oerbrood pas aan wanneer het brood volledig is afgekoeld.

Handige informatie

Deel jouw oerbrood met ons!

Heb jij met dit recept een oerbrood 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 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 Dr. Oetker Bakspray 125ml (Art.nr.: D901104)
- 1 x Deegkrabber Kunststof Asymmetrisch 12x8,6cm (Art.nr.: TH3000237093)
- 1 x Molen de Hoop Oerbroodmix 1kg (Art.nr.: DH296)
- 1 x Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 2 x Broodvorm Half-Brood Alusteel 15x10,5cm (Art.nr.: DH309)
- 1 x Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 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)

