



Thermomix Cocotte brood

Ingrediënten

- 500 gr bloem (wij gebruikten polderbruin van de ambachtelijke bloemmaalderij Van Eecke uit Varsenare)
- 10 gr zout
- 10 gram droge gist of 20 gr verse gist
- 280 gr water

www.alleskunner.be



Instructies

- Doe de gist, bloem, zout en water in de mengbeker 5minuten/deegfunctie
- Haal het deeg uit de mengbeker en dek af met een handdoek, laat 30 minuten rijzen
- Leg een bakpapier in de gietijzeren pot
- Duw de lucht uit het deeg en bol op naar vorm pot en leg deze op bakpapier.
- Doe deksel op pot en zet in oven.
- Stel oven in op 230-240 graden (naargelang hoe hoog je oven gaat). en bak 1 uur (voorverwarmen niet nodig)
- Haal pot uit oven en haal brood met bakpapier uit de pot. Laat afkoelen