



Thermomix Roggebrood

Ingrediënten

- 400 gram water
- 20 gram verse gist of 10 gram instant (droge) gist
- 300 gram roggebloem
- 300 gram tarwebloem
- 10 gram zout
- 20 gram olijfolie



www.alleskunner.be



Instructies

- Doe water, gist, roggebloem, tarwebloem, zout en olie in de beker
- Je kan de verhoudingen van de 2 soorten bloem aanpassen volgens smaak
- **4 minuten / deegfunctie**
- Als het deeg te nat of te droog is, voeg dan wat bloem of water toe en kneed nog even
- Doe de deeg in een kom, dek af met handdoek. Laat 30 minuten rijzen op kamertemperatuur.
- Druk het deeg plat met de handen en klap het deeg naar elkaar toe.
- Bol het op en geef het de vorm die je wil. Leg het in een ingevette bakvorm.
- Bedek opnieuw met handdoek. Nu in de bakvorm nog 1 uur verder laten rijzen.
- Verwarm de oven op 180°C
- Bak het brood 45 minuten
- Haal het dan uit de vorm en laat het afkoelen op een rooster.