



# Thermomix Rustiek brood

## Ingrediënten

- 500 gr rustiek bloem
- 10 gr instantgist of 20 gr verse gist
- 10 gr zout
- 10 gr suiker
- 280 gr lauw water

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Voeg alle ingrediënten toe, stel **5min/deegfunctie**
- Haal uit voeg toe aan een kom en laat onder een handdoek 20 tal min rijzen
- Haal uit kom en klop op aanrecht de lucht eruit
- Voeg toe aan bebloemde broodbakbol van Emile Henry of heb je dit niet leg op bakplaat bakvel/bakpapier en leg het deeg mooi op de bakplaat en laat afgesloten/afgedekt opnieuw 45 min rijzen
- Verwarm de oven voor op 240 graden
- Maak insnijding in je brood
- Zet in oven voor 35 min