

# Brood met voordeeg.

Recept van onze molenaar van de Hackfortsche Windmolen.

Voordeeg:

- 100 gram Bloem of meel
- 100 gram water
- 1 gram gist



Meng het door elkaar en zet het voor 8 tot 12 uur afgedekt weg in de koelkast. Houd er rekening mee dat het gaat rijzen, dus neem niet een te kleine schaal/bak.

Deeg:

Meng het uitgerezen voordeeg door dit nieuwe deeg, bestaande uit:

- 500 gram bloem of meel
- 6 gram gist
- 10 gram zout
- 360 gram water (ongeveer)

(dit ligt eraan of je bloem of meel gebruikt, bij meel moet je meer water gebruiken dan bij bloem.)

Maak van dit alles een soepel deeg , bol het op en laat het plus/minus 1 uur rijzen.

Maak het deegstuk plat en rol het strak op zodat het mooi in het bakblik past.

Laat het net zolang rijzen dat als je het deeg voorzichtig met een vinger iets indrukt de afdruk in het deeg blijft staan.

Zet het brood in de oven bij 250 graden na 30 minuten naar 230 graden, het brood moet ongeveer 40 minuten in het totaal bakken. De temperatuur instelling kan per oven iets verschillen.

N.B. Bij een kerntemperatuur van 90 graden is een brood gaar.

TIP :

Uitrekenen van de watertemperatuur om een deeg te krijgen van de juiste temperatuur.

2 keer de gewenste deegtemperatuur, min de bloem temperatuur, is de watertemperatuur.

Voorbeeld:

$2 \times 26 \text{ graden} = 52 \text{ graden}$ , bloem/meel temperatuur is 15 graden, dan is het  $52 - 15 = 37$ .

Dan moet je dus water van 37 graden nemen om de juiste deegtemperatuur te krijgen.

Web: <https://hackfortschewindmolen.nl/> - - - Adres: Het Hoge 66 7251XZ Vorden