



Artisanaal wit brood (zonder te kneden!)



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

450 gram tarwebloem (+ extra)
1 theelepel gedroogde gist
2 theelepels zout
375 ml water (lauw)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de bloem met het gistpoeder en het zout. Voeg beetje bij beetje het water toe en roer met een houten lepel. Laat dit deeg 8 uur rijzen, afgedekt met een schone keukenhanddoek.
- 2.** Bestrooi een vel bakpapier op een werkvlak met bloem en stort het deeg hierop uit. Gebruik een deegschrapper om het deeg in een ronde vorm te krijgen en laat opnieuw een uur rusten.
- 3.** Zet een diepe, gietijzeren pan met deksel in een koude oven (of gebruik een andere bakvorm die je kunt afsluiten, zoals een römertopf). Zet de oven op de hoogste stand en laat de vorm een uur voorverwarmen. Haal de vorm met keukenwanten uit de oven. Verwijder het deksel. Schep het deeg (met bakpapier) in de vorm en sluit af met het deksel. Laat 30 minuten bakken mét deksel. Verwijder het deksel en laat nog 15 minuten verder bakken.
- 4.** Laat het brood afkoelen op een rooster.