Bierbrood in gietijzeren pan

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	14 Hrs
Gaartijd	50 Mins
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

200 g fijne patentbloem

230 g bruine tarwebloem

1 el zout

1 el moutextract, poeder of vloeibaar

100 ml bier

250 ml water

5 g gist, vers

Alle ingrediënten mengen en tot een glad deeg roeren. Duur ca. 2 minuten, omdat het deeg vochtiger is dan normaal brooddeeg.

De kom afdekken met folie en een bord erop leggen als gewicht. Een nacht lang bij ca. 18 °C laten rijzen.

De volgende dag het deeg uit de kom nemen, met een beetje meel bestrooien en een paar keer samenvouwen. 15 minuten laten rusten onder een droge, met meel bestrooide doek.

Van het deeg een bol maken, deze losjes in een met meel bestrooide doek wikkelen en nog eens 2 uur laten rijzen.

De lege gietijzeren pan op het rooster in de koude gaarruimte zetten, vervolgens de pan en het toestel voorverwarmen.

Top/bottom heat 230 °C gedurende 20 Mins

Prepare

Het deeg met behulp van de doek in de hete pan doen. Deksel op de pan doen. Bakken.

Top/bottom heat 230 °C gedurende 30 Mins

Deksel eraf halen en afbakken.

Remove lid

Top/bottom heat 210 °C gedurende 20 Mins

Het brood na het bakken zo snel mogelijk uit de vorm nemen en laten afkoelen.

Tips

Moutextract is verkrijgbaar bij natuurproducten-/reformwinkels. Het kan worden vervangen door dezelfde hoeveelheid honing.

Accessoires

Gietijzeren pan, ø24 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019