Casinobrood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	12 Hrs
Gaartijd	1 Hrs 50 Mins
Porties	1
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

van luchtig speltdeeg

Voordeeg

200 ml water

150 g lichte speltbloem

Deeg

Voordeeg

250 g lichte speltbloem

1½ tl zout

¼ blokje gist (ca. 10 g)

100 ml water

Vormen

zonnebloemolie voor het invetten

bloem voor het vormen

Voordeeg

De bloem in een kom doen. Water koken en over de bloem gieten. Goed mengen en laten afkoelen.

Over nacht afgedekt in de koelkast laten rusten.

Deeg

Alle ingrediënten in een kom doen en tot een zacht, vochtig deeg kneden.

Van het deeg een bol vormen. Het deeg in een kom op de bodem van de ovenruimte plaatsen en met de functie Profi-bakken (32 °C) 1 uur laten rijzen tot het deeg in grootte is verdubbeld.

Vormen

De cakevorm invetten.

Het deeg op een met bloem bestuifd werkvlak leggen en halveren. Elke portie met de handen aan vier kanten omhoogtrekken en naar het midden laten vallen. Naast elkaar in de cakevorm plaatsen. Met bloem bestuiven.

Gedurende 20 minuten laten rijzen.

Bakken

Verwarm de ovenruimte met Profi-bakken Brood voor op 200 °C.

Het brood op een bakplaat op het middelste niveau gedurende 40 minuten bakken.

Het brood uit de vorm nemen en nogmaals gedurende 10 minuten bakken.

Het casinobrood op een rooster laten afkoelen.

Gaarstappen

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 1 Hrs

Deeg na het rijzen verder verwerken.

Ovenruimte tot 200 °C op Hot air (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Profi-bakken rustiek 200 °C gedurende 40 Mins

Gerecht uit de vorm nemen. Verder bakken.

Hot air 200 °C gedurende 10 Mins

Accessoires

Cakevorm, ca. 20 cm lang

Bakplaat

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022