Ongekneed brood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	12 Hrs 30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Stuks	1
Apparaat	CombiSteamer V6000 45 vanaf 2021

Dit ongekneed brood overtuigt met een knapperige korst en aromatische kruim – zonder kneden! Dankzij de lange looptijd ontwikkelt het deeg een intens aroma voordat het in de hete oven wordt gebakken. Een eenvoudig recept voor zelfgebakken brood met weinig moeite!

Deeg

300 g Volkoren tarwebloem

200 g Halfwitte bloem

2 TL Zout (ca. 14 g)

5 g gist, verkruimeld

500 ml Water

Deeg

De volkoren- en halfwitte bloem met het zout in een kom mengen. De gist toevoegen en goed doorroeren. Water toevoegen, met een schep tot een plakkerig deeg mengen. Het deeg afgedekt bij kamertemperatuur ca. 12–18 uur laten rusten.

Vormen

Het deeg uit de kom halen, op een goed bebloemd werkblad leggen, met een deegschraper van alle kanten losmaken, omhoog trekken, in het midden vouwen, iets draaien, herhalen en ca. 5 minuten laten rusten. Het deeg van het werkblad losmaken, met de ‘naad’ naar beneden terug op het werkvlak aanbrengen, met de handpalmen over het werkvlak trekken tot een compacte bal ontstaat. Het deeg in een goed bebloemde rijsmand leggen en afgedekt ca. 30 minuten laten rijzen.

Bakken

De braadpan zonder deksel op een rooster in de oven schuiven, met ‘profi-bakken gebloemd’ op 230 °C voorverwarmen. De braadpan eruit halen, het brood uit de rijsmand voorzichtig in de braadpan storten, direct terug in de oven zetten en ca. 45 minuten bakken.

Ovenruimte tot 230 °C op Profi-bakken rustiek (voor)verwarmen

Put the pastry in

Profi-bakken rustiek 230 °C gedurende 45 Mins

Tips

In plaats van een braadpan een met bakpapier beklede cakevorm van ca. 25 cm gebruiken.

Accessoires

Braadpan zonder deksel

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	17.07.2025