

Recept voor bierbostel brood

(De redactie was al een poosje zoekende naar een leuk recept voor bierbostel brood. Met toestemming van de auteur is onderstaand recept overgenomen van het weblog van Andy Meerwaldt, zie ook www.hopblog.nl of beter nog: <https://hopblog.nl/bierbostel-brood-recept-bak-zelf-een-brood/>)

Goed voor 1 brood

Vorbereidingstijd: 135 minuten

Baktijd: 60 minuten

Wat heb je nodig

- 225 gram bierbostel
- 400 gram bloem
- 200 ml water/bier
- 7 gram bakkersgist
- 50 ml olijfolie
- Snufje zout (optioneel)



Stappenplan:

- Doe de bierbostel in de keukenmachine. Scherpe randjes van de mout verdwijnen hiermee.
- Als je bier gebruikt doe dan de gist met een beetje suiker in het bier. Hierdoor begint het gist actief te worden.
- Kneed alle ingrediënten samen tot het een luchtige bal wordt.
- Laat deze deegbal vervolgens anderhalf uur rijzen op een warme plek in een kom die is afgedekt met plastic of een theedoek.
- Kneed vervolgens het deeg nog heel even laat het nog een half uur rusten.
- Verwarm de oven voor op 200° C.
- Doe het deeg in een ingevet bakblik.
- Snijd daarna met een keukenmes een kleine inkeping over de helft van het brood.
- Plaats vervolgens het deeg in het midden van de oven.
- Na ongeveer een uur zou het brood klaar moeten zijn. Dit is te checken door op het brood te kloppen, klinkt dit hol dan is het brood klaar.