

Harde broodjes

Porties: 2 • Bereidingstijd: 60 min • Totaaltijd: 60 min • Niveau: Moeilijk • Categorie: Broodjes

Harde broodjes is een recept uit de categorie Broodjes.

Ingrediënten

- **250 gram** bloem
- **5 gram** zout
- **4 gram** instant gist
- **125 ml** water -> 150ml
- **1 theelepel** suiker
- **2 eetlepels** Linzenzaad voorgeweekt in heet water

Bereidingswijze

- 1 Harde broodjes uit je eigen oven! Heb jij het wel eens geprobeerd? Zelf je brood bakken?
 - 2 Sinds een paar weken koop ik zelfs geen supermarktbrood meer. Ik bak zelf al het brood, dat we thuis eten. Ik weet precies wat erin gaat en het smaakt nog beter. Mijn persoonlijke voorkeur gaat uit naar wit brood. Maar volkorenbrood zelf maken is net zo makkelijk. Probeer het eens een keer.
 - 3 Zelfs mijn dochter vindt het zelfgebakken brood veel lekkerder dan brood uit de winkel.
 - 4 Het beste compliment dat ik kreeg was dat ze op school vertelde dat haar brood zelfgebakken was. De kinderen op school wilden haar niet geloven! Nou het is echt waar zei ze en echt lekker!
 - 5 DOE HET EENS, ZELF JE BROOD BAKKEN!
 - 6 De ervaring van zelf brood bakken is een oerbeleving. Deeg maken, het laten rijzen, het bakken in de oven en de geur van het vers brood, het is geweldig om te doen. Bloem, gist, water en zout is het enige wat je nodig hebt voor een basisbrood. Variaties hierop volgen later wel. Op mijn eerste broodjes en broden was veel op te merken. Te hard of te weinig smaak, aangebrand of niet goed gerezen. Ik ben echt geen meester-broodbakker en ik heb gewoon een normaal keukentje. Ik geniet ervan om met deze basisingrediënten om te toveren tot brood. Probeer het eens uit. Gewoon doen!
 - 7 HARDE BROODJES IN 5 STAPPEN
 - 8 Het enige waar ik soms tegenop kijk is de rijstijd van brooddeeg. Twee keer een uur rijzen is wel wat lang. Hoewel je in die tijd gewoon iets anders kunt gaan doen kan het ook sneller. Ik heb hier simpelweg niet altijd de tijd voor.
 - 9 Met 5 simpele stappen bak je binnen een uur zelf harde broodjes. De beloning mag er zijn. Een huis dat naar vers brood ruikt en heerlijke harde broodjes uit eigen oven!
 - 10 Zo ga je te werk
 - 11 Maak een bergje bloem in het midden van de kom. Strooi het zout langs de rand van de kom. Gist en zout zijn geen vriendjes. Sterker nog het zijn vijanden. Als gist met zout in aanraking komt, dan vermindert de werking van de gist. Sommigen zeggen, dat de gist dan sterft. Dus zorg ervoor dat je het zout langs de rand verstopt. Zeef de bloem in een kom. Dit zorgt ervoor dat je deeg lekker luchtig wordt.
 - 12 Bedek de randen, zodat het zout bedekt is met de bloem en in het midden een kuiltje ontstaat. In het kuiltje doe je het water, suiker en gist samen. Gist vindt suiker daarentegen wel lekker. Het helpt het gistingsproces goed op gang te komen.
 - 13 Voeg het voorgeweekte linzenzaad toe
 - 14 Roer het geheel samen en kneed het deeg ongeveer 15 minuten tot je een soepel deeg hebt. Als je een keukenmachine gebruikt gebruik je hiervoor de deeghaak en laat je de machine 15 minuten lang het deeg kneden.
 - 15 Vorm nu ongeveer 4 balletjes voor wat grotere broodjes. Dek de deegballetjes af met een vochtige theedoek en laat 45 minuten rijzen. Maak ze een beetje vochtig en bestrooi met beetje lijnzaad.
 - 16 Prik na het rijzen met een vork gaatjes in de broodjes. Doe de oven aan. Verwarm de oven voor op (250) 220 °C. Bak je broodjes in 15 a 20 minuutjes af op (250) 220 °C. Bestrijk de broodjes wanneer ze uit de oven komen meteen met water of gesmolten boter.
-

Toegevoegd door Matthieu