

## Breekbrood



### Benodigheden

- 300 ml water
- 500 gr (biologische) meergranen bloem
- 7 gr gedroogte gist
- 2 el olie
- zout

### Bereiding (let op: 1 uur rijzen)

1. Zet een ketel met water op het vuur en laat het warm worden
2. Zeef de bloem, voeg de gist toe en meng het geheel goed door elkaar
3. Voeg nu het zout en evt. kruiden
4. Maak een kuiltje en schenk de olie erin
5. Bij de olie kan nu ook het (lauwwarm) water
6. Kneed nu het geheel met je handen in de kom zodat het water erin blijft
7. Vervolgens haal je het geheel uit de kom en ga je verder op de werktafel/plank
8. Kneed door het geheel van je weg te duwen met de palm van je hand en vervolgens het verste deel op te tillen, voor je leggen en weer weg duwen
9. Ga zo door totdat het een mooie bal is geworden. Duurt ongeveer 5 minuten hard werk. Je kunt stoppen als het deeg mooi glad en zijdezacht is geworden
10. Plaats op de deksel van de Dutch Oven 3 a 4 briketten.
11. Doe het deeg in de Dutch Oven en laat het geheel rijzen voor 1 uur totdat het tweemaal zo groot is geworden
12. Plaats onder de Dutch Oven 6 a 7 briketten en bovenop de Dutch Oven ongeveer 16 briketten
13. Na ongeveer 45 minuten is het brood klaar. Je kunt dat checken door met je knokkels op het brood te kloppen. Als het een mooi hol geluid afgeeft dan is je brood klaar.