



Stellingkorenmolen "de Fortuin"

Molenbelt 5, Hattem

038-4443990

www.molendefortuin.nl

Recept van de vrijwillige molenaars van "de Fortuin" voor de broodbakmachine.

Doe 310 ml lauw water, 15 gram suiker en 8 gram zout in de bakmachine. Doe daar bovenop 350 gram molenaars volkorenmeel en 200 gram bloem. Maak een kuiltje in de bloem voor 3 à 4 gram droge gist en voeg 30 gram boter of margarine in kleine stukjes toe of plantaardige olie.

Stel op de bakmachine het programma in voor volkorenbrood en medium voor de korstkleur.

Variatietip voor uienbrood.

Voeg na de piep van de bakmachine (na het eerste kneden en rijzen) 150 gram, licht gefruite uienknippers met iets peper toe.

Zelf variëren.

Werk elke keer op dezelfde manier.

Nauwkeurig wegen, hoeveelheden noteren en per keer maar een ding tegelijk veranderen.

Hebt U een goed recept naar uw smaak gevonden dan niet meer veranderen en van uw zelfgebakken brood volgens uw eigen recept genieten.