

Maisbrood recept voor in de oven en broodbakmachine van korenmolen "De Hoop" te Sumar

www.dehoopsumar.nl menu: Recepten



Ingrediënten:

- 500 gram Fiesta Panovite Maismeel *)
- 2 theelepels instant gist (5 à 7 gr) van Bruggeman *)
Als alternatief kun je 15 gram verse gist van de bakker gebruiken!
- 2,6 dl lauw water
- eventueel wat tarwe- of speltbloem *)

*) te koop in de molen

Bereiding met de hand

1. Meng de ingrediënten gedurende minstens 8 minuten stevig met de hand in een beslagkom. Het resultaat is een niet plakkende bal deeg. Wanneer het deeg wat plakkerig blijft (iets te veel water gebruikt), een beetje bloem erover strooien en wederom kneden tot een hanteerbaar deeg.
2. Het deeg in een afgedekte beslagkom laten rijzen gedurende een uur op een warme plek van ca. 25 tot 30°C, wat langer bij lagere temp.
3. Na de eerste rijst het deeg nogmaals minstens 5 minuten kneden en dan in een ingevette broodvorm plaatsen, waarna het deeg nogmaals afgedekt moet rijzen gedurende 30 à 40 minuten op een warme plek, bijvoorbeeld in de oven met een zogenaamde rijstand van ca. 30°C. Gebruik een broodvorm van minimaal ca. 22 x 12 x 7 cm (LxBxH)
4. Wanneer het brood voldoende gerezen is de oven voorverwarmen (zonder brooddeeg) tot 230°C met onderin een vuurvast schaalpje met heet water, zodat we een vochtige (stoom) omgeving creëren.
5. Bak vervolgens het brood gaar in 21 minuten.
6. Buiten de oven af laten koelen, op een rooster en uit de broodvorm.

Bereiding met broodmachine

Ingrediënten als boven, alleen 1 eetlepel olie toevoegen. En als je van zoet brood houdt kun je er maximaal 2 zakjes vanillesuiker aan toevoegen.

Programma: whole weat (volkoren), of Frans.

Ingrediënten Fiesta Panovite Mais

- Tarwebloem
- Geëxtrudeerde maisgries (geperste maisgries bolletjes)
- Zonnebloempitten
- Tarwegluten (eiwit t.b.v. het rijzen in combinatie met gist)
- Maismeel

- Plantaardige olie (uit sesamzaad)
- Gejodeerd zout
- Dextrose (druivensuiker)
- Emulgator E427e (stof die het ontstaan van een emulsie/mengsel bevordert en die het samenklonteren van de druppels in een emulsie tegengaat)
- Specerijen
- Meelverbeteraar/antioxidant E300 (vitamine C, ter verhoging van de houdbaarheid door aantasting door zuurstof tegen te gaan)
- Meelverbeteraar E920 (L-Cysteïne en het hydrochloride ervan, een natuurlijk aminozuur, aan het meel toegevoegd om de bakeigenschappen te verbeteren of het meel witter te maken)
- Enzym (uit tarwe) (eiwit dat bereidingsproces bevordert)

Het maismeel is samengesteld door Zeelandia Nederland b.v. (www.zeelandia.nl)



Warm, en met roomboter, aanbevolen!

Geniet ervan,
de vrijwillige molenaars van "De Hoop"