

Echt Fries Roggebrood

Ingrediënten:

400 gram grof roggemeel	½ theelepel zuiveringszout
10 gram zout	ongeveer 600 ml kokend water
2 eieren (middel groot)	90 gram stroop
140 gram volkorenmeel	100 gram zemelen

Bereiding:

Het roggemeel in een kom doen, daar het zuiveringszout en zout doorheen mengen. Dit mengsel overgieten en mengen met het kokende water en wanneer het goed gemengd is 5 minuten laten rusten. Het beslag moet smeug zijn, dus voeg zoveel water nodig als hiervoor nodig is.

Ondertussen de eieren en de stroop in een kommetje doen en mengen en daarna bij het meelmengsel doen.

Het volkorenmeel met de zemelen mengen en ook mengen met al het andere en in een bakvorm doen.

Terwijl je hiermee bezig bent de oven voorverwarmen op 165 graden.

Wanneer dat allemaal klaar is, de bakvorm in de oven zetten en in 70 minuten bakken.

Veel bakplezier,