



Roggebrood

Ingrediënten

- 350 gram roggemeel van d' Olde Zwarver
- 150 gram bloem van d' Olde Zwarver
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel stroop
- 7 gram droge gist, 1 theelepel basterdsuiker en een fijn gewreven vitamine C pilletje
- 1 theelepel zout
- 1,5 dl yoghurt of
- 1,5 dl lauw water

Bereiding

Meng de gist met wat water of yoghurt, de basterdsuiker en het vitamine pilletje. Wacht tot het geheel goed gaat schuimen. Meng de meelsoorten goed door elkaar en voeg het schuimende gist toe met de overige ingredienten. Kneed het deeg ongeveer 15 minuten goed door. Zet het deeg tochtvrij weg op een warme plaats en wacht tot het volume zich verdubbeld heeft. Kneed het deeg voor een tweede keer (3 a 4 minuten) Leg het deeg in een bakvorm en laat het op een warme tochtvrije plaats ongeveer 45 - 60 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 160 graden. Bak het brood ongeveer in 45 a 50 minuten gaar. Laat het brood onder een theedoek afkoelen op een rooster.