

# Brood met havervlokken



Recept van onze molenaar van de Hackfortsche Windmolen.

Brood met havervlokken (1 groot brood of 2 kleine)

- 375 gram tarwebloem
- 125 gram volkorenmeel
- 85 gram havervlokken
- 315 gram water, 20 - 25 C
- 55 gram volle melk, 20 - 25 C
- 35 gram honing
- 35 gram zonnebloemolie
- 9 gram zout
- 5 gram droge gist
- 2 bakblikken van 16 x 10,5 x 8,5 cm of 1 bakblik van 30/32 x 10,5 x 8,5 cm, ingevet

Werkwijze: deeg kun je kneden in een standmixer of met de hand kneden. Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed met de deeghaak in 12 - 15 minuten tot een soepel deeg of 20 minuten met de hand. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in 60 - 90 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een heel licht met zonnebloemolie ingevette of heel licht met tarwebloem bestrooide werkplek, druk de lucht eruit (niet kneden!) en bol losjes op. Als je twee broden wilt bakken dan verdeel je het deeg nadat je de lucht eruit hebt gedrukt in twee gelijke stukken en bol dan beide stukken deeg losjes op. Dek het deeg af en laat het ± 25 minuten rusten. Vorm er daarna een busbrood van. Maak desgewenst de bovenkant van het deeg nat en strooi er havervlokken over. Leg het deeg vervolgens met de naad naar beneden in het bakblik.

2e rijs: Dek het deeg af met ingevet plastic folie, een douchemuts of bubbeltjesfolie en laat het in 60 - 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 200 °C (boven-/onderwarmte). Verwarm de braadslede of laag bakblik mee.

Bakken: Zet het bakblik/de bakblikken op een rooster of op een bakplaat in de oven. Giet in de mee verwarmde braadslede ± 1,0 dl water om stoom te creëren en sluit direct de oven. Bak het brood/de broden 20 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 180 °C. Haal de braadslede uit de oven en bak het brood/de broden in nog 15 - 20 minuten gaar en goudbruin.

Let op: door de honing in het deeg kan het brood sneller kleuren. Dek zo nodig na ± 20 minuten af met een velletje aluminiumfolie. Stort het brood direct na het bakken uit het bakblik en laat afkoelen op een rooster.