

Bosman's broodmix waldkorn meergranen



Bakkerij Bosman

Deze bereidingswijzen mogen niet worden gedeeld aan derden

Inhoudsopgave

**Kies hieronder op welke manier jij
het brood wilt gaan bakken**

Pagina 1:

Kneden met de hand – bakken de volgende dag

Pagina 2:

Kneden met de hand – bakken na het maken

Pagina 3:

Kneden met de mixer – bakken de volgende dag

Pagina 4:

Kneden met de mixer – bakken na het maken

Pagina 5:

Bakken met de broodbakmachine

Bakkerij Bosman

Kneden met de hand – bakken de volgende dag

Benodigheden:

- Bosman's broodmix
- 360 gram lauw water
- 20 gram gist
- Mixer
- Bakplaat
- Bakpapier
- Vochtige theedoek
- Plastic zak
- Scherp mesje



Bereidingswijze

1. Weeg 20 gram gist af
2. Weeg 360 gram water af
3. Doe de Bosman's broodmix op het aanrecht in een rondje en maak een gat in het midden
4. Verkruiemel het gist en leg het in het midden van de broodmix
5. Voeg het water toe aan het gist en meng rustig de broodmix met het water en het gist
6. Wanneer al het water en gist is opgelost met de broodmix, is kneden belangrijk. Dit moet ongeveer 15-20 minuten lang.
7. Wil je 1 groot brood maken? Ga door met stap 9. Wil 2 broden maken, ga door met stap 8
8. Steek het deeg door de helft en zorg dat je twee even grote broden hebt
9. Bol het deeg op zodat je deegbol rond wordt
10. Maak de theedoek vochtig en leg je deeg tussen de theedoek. Laat het een halfuur rijzen
11. Maak het brood weer op en leg het opnieuw een halfuur tussen een vochtige theedoek om te laten rijzen
12. Maak het brood nog één keer op en leg het daarna op de bakplaat.
13. Doe plastic om de bakplaat heen, laat het 10 minuten rijzen op een warme plek en zet het daarna in de koelkast om 8-10 uur te laten rijzen
14. Haal het brood uit de koelkast en snijdt de broden in

Kneden met de hand – bakken na het maken

Benodigheden:

- 20 gram gist
- 360 gram lauw water
- Bosman's broodmix
- Mixer
- Bakplaat
- Bakpapier
- Vochtige theedoek
- Plastic
- Scherp mesje



Bereidingswijze

1. Weeg 20 gram gist af
 2. Weeg 360 gram water af
- Doe de Bosman's broodmix op het aanrecht in een rondje en maak een gat in het midden
3. Verkruiemel het gist en leg het in het midden van de broodmix
 4. Voeg het water toe aan het gist en meng rustig de broodmix met het water en het gist
 5. Wanneer al het water en gist is opgelost met de broodmix, is kneden belangrijk. Dit moet ongeveer 15 minuten lang
 6. Wil je 1 groot brood maken? Ga door met stap 9. Wil 2 broden maken, ga door met stap 8
 7. Steek het deeg door de helft en zorg dat je twee even grote broden hebt
 8. Bol het deeg op zodat je deegbol rond wordt
 9. Maak de theedoek vochtig en leg je deeg tussen de theedoek. Laat het een halfuur rijzen op een warme plaats
 10. Maak het brood weer op en leg het opnieuw een halfuur tussen een vochtige theedoek om te laten rijzen op een warme plaats
 11. Maak het brood nog één keer op en leg het daarna op de bakplaat.
 12. Leg een vochtige theedoek over de bakplaat en laat het 1 uur rijzen op een warme plaats
 13. Snijdt de broden aan de bovenkant licht in.
 14. Bak de broden op 180 graden, circa 30 minuten

Kneden met de mixer – bakken de volgende dag

Benodigheden:

- 20 gram gist
- 360 gram lauw water
- Bosman's broodmix
- Mixer
- Bakplaat
- Bakpapier
- Vochtige theedoek
- Plastic zak
- Scherp mesje



Bereidingswijze

1. Weeg 20 gram gist af
2. Weeg 360 gram water af
3. Meng de gist met het water in een kom
4. Voeg Bosman's broodmix toe
5. Kneed het deeg met de machine tot een geheel
6. Wil je 1 groot brood maken? Ga door met stap 8. Wil 2 broden maken, ga door met stap 7
7. Steek het deeg door de helft en zorg dat je twee even grote broden hebt
8. Bol het deeg op zodat je twee ronde broden hebt
9. Maak de theedoek vochtig en leg je deeg tussen de theedoek. Laat het een halfuur rijzen
10. Maak het brood weer op en leg het opnieuw een halfuur tussen een vochtige theedoek om te laten rijzen
11. Maak het brood nog één keer op en leg het daarna op de bakplaat.
12. Doe plastic om de bakplaat heen, laat het 10 minuten rijzen op een warme plek en zet het daarna in de koelkast om 8-10 uur te laten rijzen
13. Haal het brood uit de koelkast en snijdt de broden aan de bovenkant licht in.
14. Bak de broden op 180 graden, circa 30 minuten

Kneden met de mixer – bakken na het maken

Benodigheden:

- 20 gram gist
- 360 gram lauw water
- Bosman's broodmix
- Mixer
- Bakplaat
- Bakpapier
- Vochtige theedoek
- Scherp mesje



Bereidingswijze

1. Weeg 20 gram gist af
2. Weeg 360 gram water af
3. Meng de gist met het water in een kom
4. Voeg Bosman's broodmix toe
5. Kneed het deeg met de machine tot een geheel
6. Wil je 1 groot brood maken? Ga door met stap 8. Wil 2 broden maken, ga door met stap 7
7. Steek het deeg door de helft en zorg dat je twee even grote broden hebt
8. Bol het deeg op zodat je twee ronde broden hebt
9. Maak de theedoek vochtig en leg je deeg tussen de theedoek. Laat het een halfuur rijzen op een warme plaats
10. Maak het brood weer op en leg het opnieuw een halfuur tussen een vochtige theedoek om te laten rijzen op een warme plaats
11. Maak het brood nog één keer op en leg het daarna op de bakplaat.
12. Leg een vochtige theedoek op de bakplaat en zet het 1 uur op een warme plaats om te laten rijzen
13. Snijdt de broden aan de bovenkant licht in
14. Bak de broden op 180 graden, circa 30 minuten

Bakken met de broodbakmachine

Benodigheden:

- 20 gram gist
- 360 gram lauw water
- Bosman's broodmix
- broodbakmachine



Bereidingswijze

1. Weeg 20 gram gist af
2. Weeg 360 gram water af
3. Doe als eerste het gist in de machine, vervolgens bosman's broodmix en tot slot het water
4. Stel de machine in

Let op: elke broodbakmachine is anders. Let zelf op de maximale inhoud dat mag in de machine en de instellingen