



**Frans landbrood uit een
houtgestookte oven**

**Frans landbrood uit een
houtgestookte oven**

Heerlijk zacht brood met een knapperige korst die zo kenmerkend is voor Frans brood. Het brood zoals je dat alleen kent van vakantie...

Begin wel op tijd want dit recept neemt twee dagen in beslag. Voor dat je het weet verga je van de trek!

Ingrediënten

Voordeeg:

- 140 gram broodbloem (witte tarwebloem)
- 140 gram patentbloem
- 170 ml lauw water
- 0,5 tl gist
- 0,75 tl zout

Basisdeeg:

- gelijk aan voordeeg



Bereiding (Dag 1)

Dag 1, voordeeg

- Meng bloem, gist en zout en maak een kuiltje in het midden
- Schenk het water in het kuiltje en roer tot alles goed gemengd is
- Knead 6 minuten met de machine of 10 minuten met de hand
- Deeg opbollen en afgedekt 1 uur laten rijzen
- Deeg terugslaan (lucht eruit) en afgedekt met folie tot de volgende dag in

de koelkast laten staan. Eventueel na een uurtje nog eens terugslaan.

Bereiding (Dag 2)

Dag 2, basisdeeg

- Haal het deeg uit de koelkast en laat een uurtje staan (ergste kou eraf)
- Meng bloem, gist en zout en maak een kuiltje in het midden
- Schenk het water in het kuiltje en doe het voordeeg er in kleine stukjes bij.
- Roer dan tot alles goed gemengd is
- Kneed 7 minuten met de machine of 12 minuten met de hand
- Deeg opbollen en afgedekt 2 uur laten rijzen

Bereiding Brood vormen

Vormen

- Verdeel het deeg in 3 stukken van 300 gram
- Vouw elk stuk in drieën (als een brief) en laat even liggen
- Vouw elk stuk nog eens op dezelfde manier in drieën en rol eventueel voorzichtig iets uit (zonder de lucht eruit te drukken)
- Laat het deeg afgedekt (eventueel tussen bebloemde doeken) een uur rijzen



Bakken

Eindelijk het brood bakken

- Warm de oven op tot ca. 250 C, met op de bodem een ovenschaal
- Breng het gerezen deeg over op een bakplaat, en snijd de broden enkele malen in met een scherp mes
- Kiep een kopje water in de hete ovenschaal en plaats direct de bakplaat in de oven.
- Bespuit de wanden van de oven met een plantenspuit (het stoom laat het brood rijzen zonder te scheuren)
- Ca. 20 minuten bakken; zet de laatste 5 minuten de ovendeur op een kier zodat het stoom kan ontsnappen. De korst wordt hierdoor knapperig.

