

## Ingrediënten

**GISTBESLAG:** 1.75 dl  
lauwarme melk 2 tl honing 1 tl  
gedroogde gist 125 gr bloem  
**DEEG:** 1 tl gedroogde gist 2 1/2 tl  
zout 500 gr bloem

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Italiaans  
**Soort\_gerecht:** Brood  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Super Italiaans boerenbrood

Dit is een van de originele Italiaanse boerenbroden (maar komt niet voor in Toscane waar het regionale PANE ROSCANO zonder zout wordt gemaakt). Als u het met allen boter serveert, kunt u het brood het beste dezelfde dag nog eten: brood van een dag oud kunt u prima gebruiken voor het maken van bruschette en crostini

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden

### Bereidingswijze

**MENG** voor het gistbeslag melk en honing in een grote kom met 3 el warm water. Roer de gist erdoorheen en laat het beslag op een tochtvrije plek gisten. (gaat het gistmengsel na 5 minuten niet bobbelen en schuimen, gooi het dan weg en bereid het opnieuw). Doe de bloem erbij en klop tot een dikke massa ontstaat. Bedek het beslag met folie en laat het een dag op kamertemperatuur komen. **BESTROOI** voor he deeg de gist over het beslag. Haal het beslag met uw vingers los en kneed het. Voeg geleidelijk 2 ? dl water toe. Kneed het zout en de bloem er met uw handen doorheen tot een zacht deeg is ontstaan. **LEG** het deeg op een met bloem bestoven werkoppervlak en kneed het circa 10 minuten tot het van de handen loslaat. Doe het deeg in een met olie ingevette kom en bedek de kom met een vochtiger theedoek. Laat het deeg 1-1 ? uur rijzen. Keer de kom om op een met bloem bestoven oppervlak en kneed het deeg nog 1-2 minuten tot het soepel is. **VERDEEL** het deeg in twee porties en vorm ronde broden van. Plat ze vervolgens wat af. Vet een grote bakplaat in met wat olie en bestuif hem met bloem. Zet de broden erop en kruis de bovenkant over en weer 5 mm in. Bestuif de broden met wat bloem. **BEDEK** de broden met een vochtige theedoek en laat ze op een warme plek 40 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200 graden, Vak de broden 30-35 minuten tot ze hol klinken als u er vanonder tegenaan klopt. Laat ze afkoelen op een rooster.

