Smulweb

Ingrediënten voor 4 personen

1 tl fijne basterdsuiker, 1 dl lauw water, 1 zakje gist van 7 gr., 500 gr bloem, 1 1/2 tl zout, 1 1/2 dl lauwe melk.

Tijd:	> 2 uur
Keuken:	Frans
Smaak:	Neutraal
Soort_gerecht:	Brood
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Brooddeeg

Voor circa 750 gr deeg. Voor de tarte flambee. frankrijk een culinaire reis isbn 90 70485 672

Hulpmiddelen

Kom. schone natte doek en heel veel geduld

Voorbereiding

Doe de suiker in een kopje. Voeg het lauwwarme water toe en roer tot de suiker is opgelost. Strooi en gist erdoor en laat op een warme plek ca 10 min rijzen tot het mengsel de rand van het kopje heeft bereikt. Zeef de bloem op een werkblad en strooi het zout over. Meng en maak een kuiltje in het midden. Schenk er de melk en het gistmengsel in. Meng de ingredienten en werk met snelle vingers met uw vingertoppen vanuit het midden en vorm dan een bal van het deeg. Kneed het door het voor u uit te rekken, vouw het dan in tweeen, geef het met de klok mee een kwartslag en herhaal deze handeling. Kneed het deeg zo 10 minuten, of tot het glad en elastisch is en niet meer plakt. Doe het deeg in een met bloem bestoven kom en dek het af met schone, vochtige doek. Laat op een warme, tochtvrije plek in ca 1 1/2 uur tot dubbele omvang rijzen.

Bereidingswijze

Leg het gerezen deeg op een met bloem bestoven werkblad, sla het met de palm van uw hand plat en kneed het nog eens 3 minuten op de bovenomschreven wijze door. Daarna is het deeg voor gebruik gereed.

Serveertips

Als je na al die moeite het nog steeds niet van je handen en het werkblad krijgt, probeer dan eens de keukenmachine. Daar gaat het volgens mij ook in maar het is niet zo authentiek. Succes Petra