



# Recept Kyck

Molen Kyck over den Dyck  
Noordendijk 144  
3311 RR Dordrecht  
078 6310001

HANDMATIGE BROODBAKRECEPTEN

## Molenbrood

|          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| 500 gram | Volkoren tarwemeel               |
| 10 gram  | moutpoeder                       |
| 10 gram  | glutenpoeder of broodverbeteraar |
| 10 gram  | suiker of honing                 |
| 20 gram  | verse gist of 10 gram droge gist |
| 3,5 dl   | lauw water                       |
| 10 gram  | zout                             |

- Meng meel, moutpoeder, gluten en zout door elkaar
- Meng verse gist en suiker met een beetje lauw water en laat het even staan (droge gist kan direct bij het meelmengsel)
- Voeg gist en meelmengsel samen en kneed met behulp van lauw water tot een elastisch deeg dat niet plakt.
- Maak een ronde bol en laat die 30 minuten afgedekt rijzen.
- Vervolgens goed doorkneden en in de beboterde vorm doen
- Afgedekt op warme plaats nogmaals 45 minuten laten rijzen
- In de voorverwarmde oven op 220° C in 35 à 45 minuten gaar bakken. (Het brood klinkt dan hol)
- TIP:  
Het kneden moet langdurig en stevig gebeuren voor een goed rijproces.

Smullen maar!