



Recept Kyck

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

HANDMATIGE BROODBAKRECEPTEN

Waldkornbrood

300 gram	Waldkorn
200 gram	Zeeuwse of witte bloem
10 gram	droge gist
10 gram	broodverbeteraar
3 dl	lauw water
5 gram	zout
15 gram	boter of olie

- Meng alle ingrediënten goed door elkaar
- Kneed vervolgens met de hand tot een elastisch, niet plakkend deeg. (10 minuten)
- Maak een bol en zet het 30 minuten afgedekt op een warme plaats.
- Kneed nogmaals goed door.
- Leg het deeg in de ingevette vorm en zet het 45 minuten afgedekt op een warme plaats te rijzen.
- Als het goed gerezen is plaats de vorm dan in de voorverwarmde oven en bak het brood in 40 minuten op 220° C.

Mmmmmm lekker!