



Recept Kyck

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

HANDMATIGE BROODBAKRECEPTEN

Volkorentarwebbrood

500 gram	volkoren tarwemeel
3 dl	lauw water
20 gram	verse gist
10 gram	zout
2 eetlepel	boter of olijfolie
5 gram	suiker of honing
10 gram	broodverbeteraar

- Roer de gist met de suiker romig en voeg een klein beetje lauw water toe en zet het rustig weg.
- PAS OP! DOE NOOIT HET ZOUT BIJ DE GIST
- Meng meel en zout in een kom en meng dan het gistmengsel er door.
- Kneed het geheel met de hand tot een soepel deeg terwijl je steeds wat lauw water toevoegt.
- Laat de deegbal afgedekt op een warme plaats 60 minuten rijzen.
- Kneed nogmaals door, doe het deeg in een ingevette broodvorm en laat het narijzen (30 minuten)
- Zet de vorm in de voorverwarmde oven (220° C) en bak het in 40 minuten gaar.

Mmmmmm lekker!