

SNEL BROOD BAKKEN

Anneke Boonstra

In de 21^{ste} eeuw wil je alles snel.

Gewoon brood bakken in de lemen broodoven duurt 3 uur.

Soms heb je daar geen tijd voor. Hieronder volgen enkele tips.

Begin met deeg te maken, met of zonder gist.

Benodigheden: -(tarwe)meel of –bloem
 -kommetje met lauw water
 -(gist)
 -kneedbak
 -vochtige doek
 -(warme plek voor het rijzen)

Stap 1: Doe in de houten deegbak meel of bloem. Afhankelijk van de hoeveelheid broden die je wilt maken, strooi er een kleine lepel zout over en vermeng dit even.

Stap 2: (Doe in een grote kop lauw water (lauw water activeert de gist beter) en zoveel gist als is voorgeschreven in verhouding met de hoeveelheid meel)

Stap 3: Maak in het meel in het midden een kuiltje en giet daar wat lauw water (met opgeloste gist) in.

Stap 4: Begin van het midden uit rond te roeren en neem met elke slag wat meel van de zijkant mee. Het vocht wordt steeds dikker. Giet nog meer gistwater erbij, tot de grote kop met gist leeg is

Stap 5: Ga door met kneden en neem alle meel erbij. Als het goed is moet het deeg zo dik worden, dat het niet meer zo kleeft tegen je handen. Kleeft het nog strooi er nog wat meel overheen en vermeng dat.



1. Platte broodjes

-Van het (ongegiste of gegiste) deeg haal je een balletje af.

-Dat druk je plat tussen je handpalmen, zodat het een beetje rond blijft. ----Dan knijp je het van het midden uit nog platter en dunner. Hoe dunner, hoe sneller gaar.

Een snellere manier die ook dunner wordt is de manier hieronder. Bestrooi een plat plankje met meel. Leg daarop het balletje deeg en rol met een ontschorst stokje over het deeg.



Nu kun je het gebakken krijgen door:

a. Het ronde pannenkoekje in de buurt van vuur op een schuine steen te leggen en het om de 5 minuten om te draaien. Je moet erbij blijven. Na ongeveer 20-25 minuten is het goed.



b. Het ronde pannenkoekje op een rooster boven uitgespreid vuur (dus veel houtskool gloed) te leggen, en ook om te draaien op tijd. Dit duurt ongeveer even lang. Iets meer opletten anders brandt het aan.



c. Nog een andere manier is de gewone broodoven te gebruiken zoals te zien is op onderstaande foto. Je maakt een vuurtje rechts in de oven zo'n half uur, dan verplaats je het vuur naar de linkerkant en kun je aan de rechter kant de broodjes op de vloer goed krijgen. Ondertussen wordt de linkerkant dan weer heet voor als je nog meer wilt bakken.



2. Stokbroodjes:

- Zoek een stok, haal er met een mes de schors van af en punt de stok aan één kant aan.
- Haal van (ongegist of gegist) deeg een handvol deeg af. Vouw het deeg vanaf de punt over de stok naar beneden. Ook hier geldt, zo dun mogelijk, dan is het stokbroodje zo snel mogelijk gaar.

- Maak een vuurtje, en houd het stokbroodje boven de gloed (zoals boven is handig, je kunt de stok laten rusten op de ijzeren ring).
- Dit duurt ook wel 20 tot 30 minuten

EXTRA: Het broodje kun je als het gaar is zo van de stok glijden. In de ontstane opening kun je lekkere jam doen. **HEERLIJK!!!**



3. Gevulde zoete of hartige broodjes:

Dit broodje is lekkerder met gegist deeg, maar kan ook zonder gist gemaakt worden.

-maak een plat rond broodje. Zo plat mogelijk.

Voor het zoete vulsel:

- Snij wat appeltjes heel fijn en doe deze in een kom
 - Doe er wat gewelde krenten of rozijnen bij
 - Doe er een eetlepel honing door en vermeng het geheel goed.
 - Leg nu een flinke schep van het mengsel op de ene helft van het platte broodje en klap de lege helft over het mengsel.
- LET OP:** De randen van de bovenkant en de onderkant moeten met water goed aan elkaar gekleefd worden, anders gaan ze tijdens het bakken open en kan de inhoud eruit vallen.
- Leg nu de broodjes op een rooster boven een kalm gloedvuurtje.
 - Blijf erbij en draai ze regelmatig om.
 - Het resultaat is heerlijk

Voor het hartige vulsel:

- Snij wat kaas in kleine stukjes en doe deze in een kom
 - Snij wat uien heel klein en doe die er bij
 - Strooi er wat bouillonpoeder of zoiets over en vermeng het geheel
 - Leg nu een flinke schep van het mengsel op de ene helft van het platte broodje en klap de lege helft over het mengsel.
- LET OP:** De randen van de bovenkant en de onderkant moeten met water goed aan elkaar gekleefd worden, anders gaan ze tijdens het bakken open en kan de inhoud eruit vallen.
- Leg nu de broodjes op een rooster boven een kalm gloedvuurtje.
 - Blijf erbij en draai ze regelmatig om.
 - Het resultaat is heerlijk

