



Rustiek Wit Brood

Rusty around the edges maar zo lekker

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

20 min

TOTAAL

20–30 min autolyse
+ 2–3 sets stretch &
fold + 30 min afkoe-
len op rooster

NIVEAU

Medium

1 brood

INGREDIËNTEN

500 g	tarwebloem	10 g	zout
	bij voorkeur eiwitrijk, ± 11,5–12,5%	1 el	olijfolie
320–330 ml	water		
	lauwwarm		
7 g	droge gist		

BENODIGDHEDEN

- mengkom en een deegschrapper
- keukenweegschaal
- bakplaat met bakpapier
- schone theedoek
- scherp mesje of lame
- hittebestendig schaaltje of ovenschaal (voor stoom)

"Het recept zegt wachten tot het deeg ongeveer verdubbelt. Ik ging even snel boodschappen doen en vond een overstroomde deegvulkan terug op het aanrecht."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Zet de oven aan tijdens de laatste stretch & fold en verwarm voor op 230 °C met een leeg schaalte onderin.

TIP Zo is je oven perfect heet tegen de tijd dat je brood klaar is om te bakken — geen stress, geen wachten!

2

WEEG



Weeg de bloem, gist, zout en olijfolie uiterst precies af in aparte bakjes.

TIP Bij brood is een exacte hoeveelheid bloem heel belangrijk, zo blijft je deeg voorspelbaar in de kom.

3

BEREID



Zorg dat de 320 tot 330 ml water écht alleen handwarm is.

LET OP Te heet water + gist = onschuldig uitziend deeg, maar in de oven blijft alles plat zitten.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KNEED

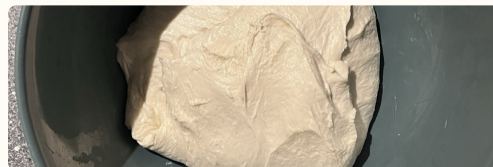


Meng bloem en water grof, laat dit 20 tot 30 minuten rusten en kneed daarna alle ingrediënten 5 tot 7 minuten tot een soepel deeg.

TIP Trek af en toe een stukje uit; als het deeg licht doorschijnend wordt zonder te scheuren, zit je perfect.

5

VOUW

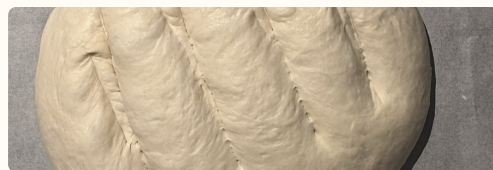


Voer 2 tot 3 sets stretch & folds uit door het deeg op te rekken en naar het midden te vouwen, met rustperiodes tussendoor.

LET OP Geen stretch & folds + overrijzen = brood dat uitloopt en niet meer omhoog springt.

6

BAK



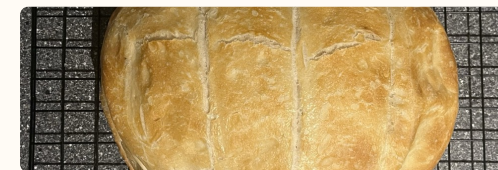
Vorm een strakke bol, laat 15 minuten rusten, snijd het ingesneden brood de oven in op 230 °C, giet direct 150 ml kokend water in het schaalte en bak in twee fases goudbruin: 15–20 min met stoom, dan nog 15–20 min op 210–220 °C zonder stoom.

TIP De stoom in de eerste fase houdt de korst flexibel, zodat je brood maximaal kan 'oven springen' en mooi openbarst.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL

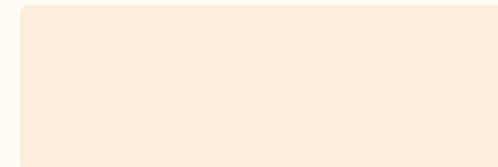


Laat het gebakken brood minimaal 30 minuten afkoelen op een rooster.

LET OP Gloeiend heet aansnijden = de structuur zakt direct in tot een kleffe hap.

8

SNIJD

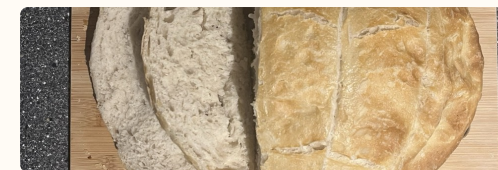


Snijd het brood met een scherp kartelmes in stoere repen of dikke, rustieke plakken.

LET OP Een bot mes drukt al die prachtige luchtige gaten in je kruim meteen hopeloos plat!

9

SERVEER



Serveer je verse brood trots en vier elke imperfectie als een echte Proud Disaster™.

TIP Proud Disaster of Pinterest-perfect — alle broden tellen.

BEWAREN

Kamertemperatuur

In een broodlade of linnenzak; snijd alleen wat je nodig hebt om uitdrogen te voorkomen.

Koelkast

Liever niet — koude lucht droogt je brood snel uit.

Vriezer

Vries reststukken in en laat ze rustig ontdooien op het aanrecht.

VARIATIES

• Zoete bite: voeg 10–20 g honing of suiker toe aan het deeg voor een zachtere smaak.

• Zadenmix: rol de deegbol voor de laatste rijds door een mix van je favoriete zaden.

• Volkoren twist: vervang 100 g bloem door volkoren- of roggebloem voor een rustieke smaak.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl