Borrelbierbrood

Ingrediënten

300 ml Guiness (bier)
20 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Volkorenbrood
1 takje(s) Rozemarijn
100 g (gram) Salami

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 240°C / hetelucht 230°C).

2. Bierbrood maken

Houd 1 afgestreken eetlepel van de **mix (1 pak Koopmans Volkorenbrood)** achter voor decoratie. Doe het **bier (300 ml Guiness, handwarm**) en **boter (20 g)** in een beslagkom voeg de broodmix toe.

Meng het geheel met de mixer met deeghaken op de tweede stand door elkaar een kneed het daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een egaal brooddeeg. Laat het deeg in de kom 10 minuten rijzen (op kamertemperatuur), afgedekt met een dubbelgevouwen theedoek.

Kneed tot slot kleine stukjes **salami (100 g)** en wat gehakte **rozemarijn (1 takje)** door het deeg. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Kneed het deeg met de mixer op de hoogste stand in 30 seconden goed door.

Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg het deeg hierop, bestrooi met de achtergehouden eetlepel mix over het deeg en leg er een schone theedoek op. Laat 45 minuten rijzen.

3. Borrel bierbrood bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 240°C / hetelucht 230°C).

Haal de theedoek voorzichtig van het deeg, zet de bakplaat met het borrelbierbrood iets onder het midden van de oven en draai de oven terug naar 200°C.

Bak het borrelbierbrood in circa 40 minuten gaar op 200°C.