Rozemarijnbrood zonder gist

Ingrediënten

400 g (gram) Bloem
1 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 snufje Zout
1 takje(s) Rozemarijn
2 tl. (theelepels) Olijfolie
225 ml Water

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met deeghaken
Bakplaat

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 200°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier. Rits de **rozemarijn (1 takje)** en hak de kruiden fijn.

> Eigeel
> Het eigeel moeten echt goed worden opgeklopt en licht worden van kleur.

2. Brood zonder gister maken

Doe de **bloem (400 g)** met het **bakpoeder (1 zakje)**, **zout (snufje)** en de rozemarijn in een beslagkom en voeg de **olie (2 el)** en de ongeveer de helft van het **water (110 ml)** toe. Mix het met de mixer met deeghaken rustig door.

Voeg de rest van het **water (115 ml)** erdoor en kneed verder. Als het geheel goed is gemengd, strooi je wat bloem op het aanrecht en kneed het deeg met de hand goed door. Neem hier even de tijd voor, op een gegeven moment merk je dat de structuur verandert en het een soepele bol wordt.

3. Brood vormen

Om het langwerpig brood te vormen, rol je het deeg uit tot een rechthoekige vorm. Leg het vervolgens op een bakplaat en maak met een scherp mes een paar sneden in de bovenkant van het deeg. Dit helpt het brood tijdens het bakken te rijzen en geeft het een mooi uiterlijk. Vervolgens kun je het brood lichtjes insmeren met olie om een knapperige korst te krijgen. Als je van wat extra smaak houdt, kun je er ook voor kiezen om wat grof zout over het brood te strooien.

Laat het brood vervolgens ongeveer 5 minuten rusten voordat je het in de oven plaatst. Dit geeft het deeg de kans om te ontspannen en zal bijdragen aan een betere textuur en rijzing van het brood.

4. Brood bakken

Bak het brood in een voorverwarmde oven op een hoge temperatuur van ongeveer 30 tot 35 minuten, totdat het mooi goudbruin en gaar is. Om te controleren of het brood klaar is, klop je op de onderkant. Als het hol klinkt, is het brood perfect gebakken.

Laat het brood vervolgens volledig afkoelen voordat je het gaat snijden. Op deze manier behoudt het brood zijn mooie vorm tijdens het aansnijden en blijft het langer vers. Geniet daarna van je zelfgebakken, gistvrije brood!