Stokbrood

Ingrediënten

0.25 tl (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Gist
330 ml Water (handwarm)
450 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
1 tl (theelepels) Zout

Keukenspullen

Schaaltje(s)
Mengkom
Bakplaat
Bakpapier
Braadslede

1. Voorbereiden

Begin op tijd met de voorbereidingen. Goed deeg moet vaak en lang rijzen. Als je een vers warm gebakken stokbrood op tafel wilt zetten, begin dan zeker 4 uur van te voren met het gistmengsel.

2. Maak het gistmengsel

Doe de **suiker (0,25 tl)** en **water (30 ml)** in een schaaltje en roer tot de suiker bijna is opgelost. Voeg dan de **droge gist (1 tl)** toe en roer goed.

Zet 10 minuten weg zodat de gist reageert met het water en de suiker. Dit zie je doordat het mengsel licht begint te schuimen.

3. Maak luchtig stokbrooddeeg

Doe het handwarme **water (300 ml)**, de **bloem (450 g**) en het gistmengsel in een kom en roer met een vork door elkaar tot alle bloem is opgenomen. Dek het deeg vervolgens af met een schone theedoek en laat 20 minuten rusten.

Voeg na 20 minuten **zout (1 tl)** toe en kneed het deeg 10 minuten goed door. Laat, wederom, afgedekt met een theedoek 45 minuten rijzen in een kom op een tochtvrije plek.

Maak na 45 minuten van de deegbal een rechthoek en vouw de zijkanten over elkaar. Draai het deeg een kwartslag en vouw de zijkanten weer over elkaar. Doe het deeg terug in de kom en laat nog 1 uur rijzen onder een theedoek.

> Handwarm water
> Voor een oliebollenbeslag met gist heb je handwarm water nodig. Je kunt ook zeggen: water op douchetemperatuur, dus draai de warme kraan open en wanneer je er zo onder zou willen stappen is het goed

4. Rol het deeg

Verdeel het deeg in 3 gelijke delen en maak van elk deel een rol van ongeveer 30 cm.

Leg de rollen op bakpapier op de bakplaat en trek het papier tussen de rollen een stukje omhoog, zo rijst het deeg niet tegen elkaar. Laat je broden op de bakplaat nog 1 uur rijzen.

Verwarm voor het einde van de rijstijd de oven alvast voor (elektrisch 240°C / hetelucht 220°C, boven- en onderwarmte).

5. Bak je eigen stokbrood

Zet onder in de oven een braadslede of grote ovenschaal met water.

Snijd de stokbroden in en besprenkel ze met water. Bestuif de broden eventueel met een handje bloem voor een ambachtelijk effect.

Bak de stokbroden in ongeveer 30 minuten tot ze knapperig en goudbruin zijn.