

## Recept Huishoud brood



### Benodigheden:

600 gr uithoekjes bloem  
Snuifje zout (koffielepel)  
Snuifje suiker (koffielepel)  
3 dl lauw water (37°C)  
21 gr verse gist (half pakje gist)  
15 gr brood verbeteraar (vetstof)

### Werkwijze:

Doe de bloem in een kom maak een kuiltje in de bloem en leg de vetstof in stukjes er rond.

Strooi het suiker en zout aan de buitenzijde van de bloem. Breek de gist in de lauwe vloeistof.

Giet de gebroken gist in het kuiltje. Meng alles.

Kneed het deeg gedurende 20 min.

Laat rijzen op een tochtvrije warme plaats gedurende 30min.

Kneed het gas kort uit het deeg. Breng in vorm en laat gedurende 40 min rijzen.

Bak in een voorverwarmde oven van 220° C gedurende 50 min.

Ontvorm onmiddellijk en laat koelen op rooster.

Smakelijk.