

# Monniken



## Beschrijving:

Brood met een pittige geur, een knapperige korst en een zachte kruim.  
Brood in monnikenstijl is een waar genot.

## Werkwijze: gewoon brood

500g monniken meel  
500g witte tarwebloem  
30g verse gist  
ong 580g water

Meng alle grondstoffen met elkaar en kneed tot een homogeen deeg.  
Laat 30min. Rijzen.  
Klopt er de lucht uit en vorm.  
Laat nog 60min rijzen.  
Afbakken op 230°C gedurende 40min.

## Ingrediënten:

Tarwebloem, roggebloem, roggemoutvlokken, zonnebloempitten, tarwezemelen, lijnzaad, zout, gedroogd roggedesem (gemalen rogge producten, startercultuur), tarwegluten, tarwemoutmeel, koolzaadolie, moutextract (gerstemout, water), roggemoutmeel, meelverbeteraar: ascorbinezuur, enzymen.

## Allergenen:

Tarwe, rogge, gerst.

## Werkwijze: Monniken met bier

500g monniken meel  
500g witte tarwebloem  
15g verse gist  
680g bier (type pils)

Meng alle grondstoffen met elkaar en kneed tot een homogeen deeg.  
Laat 30min. Rijzen.  
Klopt er de lucht uit en vorm.  
Laat nog 24u gekoeld rijzen (4°C) in een rijsmantje.  
Afbakken op 220°C gedurende 40min.