



## **Wouwse Molen Molenaartje**

### **Benodigheden:**

- zakje Wouwse Molen Molenaartje.
- 25 gram margarine / olie.
- 270 - 300 ml water.
- zakje gist

### **Bereidingswijze broodbakmachine:**

Doe de ingrediënten in deze volgorde in de bakvorm: water, meel en margarine/olie, gist.

### **Stappen:**

1. Selecteer het programma "normaal".
2. Druk op "start" om het bakproces te laten beginnen.
3. Haal het brood direct na het piepsignaal uit de bakvorm en laat het op een rooster afkoelen.

### **Bereidingswijze zonder machine:**

Doe het meel in een grote pan of kom, maak het aanrecht schoon en bestuif het alvast met een klein beetje bloem. Meng het water de margarine en de gist door het meel en kneed het in de kom tot een bal, kneed op het aanrecht verder tot het deeg goed soepel is, het mag niet meer plakken (meng er dan nog wat meel door). Doe het deeg weer in de kom, doe er een vochtige theedoek over en laat het op een warme vochtige

plek 1 uur rijzen.

Kneed het deeg opnieuw door, rek het dan een paar keer uit en vouw het steeds dubbel, rol het deeg uit tot een lange lap met zo ongeveer de breedte van de bakvorm. Vet de bakvorm in met een beetje boter. Rol de deeglap goed stevig op en leg hem met de naad naar beneden in de vorm. Opnieuw met de theedoek erover nog een half uur tot drie kwartier laten rijzen tot de vorm helemaal gevuld is.

Zet de vorm iets onder het midden van een voorverwarmde (260 graden) oven, en bak op 240 graden celsius (gasoven stand 6-7).

Bak het brood in 25 tot 30 minuten gaar en bruin, haal het brood meteen uit de vorm (HEET!), strijk er wat koud water over voor de glans en laat het uitdampen op een rooster.