

Basisrecept brooddeeg met gedroogde gist

15 sneetjes



enige ervaring gewenst

tot 15 Min.

**Ingrediënten:****Voor het gistdeeg:**

1 ei
200 ml melk
7 g Dr. Oetker Gist
500 g bloem
80 g suiker
80 g boter - gesmolten
zout

- 1 Splits de eidooier van het eiwit. Verwarm de melk in een pan tot deze lauwwarm is. Kneed de gist de bloem, melk, suiker, eigeel, boter en zout samen tot een elastisch deeg en het oppervlak glad en niet meer plakkerig is. Leg het deeg in een schone kom, dek af met een keukenhanddoek en laat het ongeveer een uur rijzen op ca. 30-35 ° C tot het in grootte is verdubbeld.
- 2 Kneed het deeg opnieuw en vorm er een rond brood van. Verwarm de oven voor. Plaats het brood op een bakplaat bekleed met bakpapier. Maak met een scherp mes een kruis op de bovenkant van ongeveer 5 mm diep. Bestrijk de bovenkant met eiwit en bak ca. 30 minuten

Elektrische oven: 180 °C**Heteluchtoven: 155 °C****Baktijd: ongeveer 30 minuten**