

Brood gebakken in een pan.

Benodigdheden:

350 g tarwebloem en een beetje extra

150 g tarwemeel

5 g gedroogde gist

7 g bakkerszout

10 g broodverbetermiddel

60 gram zaden en pittenmix

300 g water handwarm

Bereidingswijze:

Meng bloem, meel, gist, zout en het broodverbetermiddel in een grote kom door elkaar.

Roer hier het water door en kneed tot een deeg. Voeg als alles een deegbal is, de zaden en pittenmix toe en kneed deze er ook doorheen.

Vet een kom in met wat olie en doe de deegbal daarin. Laat afgedekt ongeveer 40-45 minuten rijzen.

Haal de bol hierna uit de kom en kneed deze nog even goed door. Vorm weer tot een bol en leg deze pan. Bestrooi met wat bloem en snijd er een vierkant, kruis of andere vorm in.

Doe de deksel op de pan en zet deze in de oven. Heteluchtoven: 230-240°C en bak in 45 minuten het brood. Haal hierna de deksel eraf en laat nog 5 minuten bakken.

Eet smakelijk!