



Emile Henry
FRANCE



Hoe maak je een perfect
thuisgebakken brood

Een echte broodoven voor thuis !



Kent u het geheim van een mooie knapperige 'boule de campagne'?

Het geheim van goed brood schuilt in de manier van bakken : een hoge en goed ingestelde luchtvochtigheid in de oven. De broodbakbol van Emile Henry heeft dezelfde vochtigheidseigenschappen als die van een traditionele broodoven. Zo krijgt u een mooie knapperige 'boule de campagne' die zacht is van binnen.

MADE IN FRANCE SINCE 1850 

Snel recept: warm en knapperig gebakken brood!

-  **Bereiding : 10 mn**
-  **Rijzen : 20 mn + 45 mn**
-  **Bakken : 35 mn**



- 1** Verwarm het water zachtjes tot lauwwarm.
- 2** Meng in een kom de bloem met het zout, de suiker en de gedroogde gist. Giet het lauwe water erbij en kneed het deeg 2 à 3 minuten met de hand.
- 3** Vorm een bol van het deeg, dek de bol af met een keukendoek en laat 20 minuten rusten om te rijzen. Let erop dat het deeg rust bij een gelijkmatige temperatuur: de omgevingstemperatuur moet zo rond de 20°C zijn, zonder tocht, zodat het deeg goed kan rijzen.
- 4** Kneed het deeg opnieuw met de hand : laat het deeg een aantal keer met kracht op het werkblad neerkomen, zodat de lucht eruit gaat. Maak er een mooie bol van en leg die in de met bloem bestoven broodbakbol.
- 5** Laat het deeg met het deksel erop nog 45 minuten rusten om het een tweede keer te laten rijzen.
- 6** Smeer met een kwastje de bovenkant in met de melk, bestuif het deeg met een beetje bloem en maak met een snelle beweging een paar insneden in het deeg met de Emile Henry grignette. Schuif de vorm met het deksel erop in een op 240°C voorverwarmde oven en laat 35 minuten bakken.
- 7** Haal om de knapperige korst van het brood te behouden, het brood vlak na het bakken uit de vorm en laat afkoelen .

Voor een brood van 800 gram

- 500 gram tarwemeel type 55
- 300 ml lauw water
- 10 gram fijn zout
- 10 gram poedersuiker
- 10 gram gedroogde bakkersgist
- 30 ml melk

Roggebroodkrans met olijven

-  **Bereiding:** 30 mn
-  **Rijzen:** 45 mn + 1 h
-  **Bakken:** 45 mn

- 1 Los de verse gist op in een beetje water met suiker. Meng alle ingrediënten, behalve de olijven in een kom. Kneed het geheel tot een goed elastisch deeg.
- 2 Maak een bol van het deeg, dek af met een keukendoek en laat 45 minuten rusten bij een gelijkmatige temperatuur: de omgevingstemperatuur moet zo rond de 20°C zijn, zonder tocht, zodat het deeg goed kan rijzen.
- 3 Kneed het deeg opnieuw en werk de lucht eruit. Spreid het snel uit en leg de in stukjes gesneden olijven in het midden. Vouw het deeg weer dicht om de olijven in te sluiten en kneed opnieuw tot een bol.
- 4 Maak in het midden van de bol een opening en vorm zo een mooie krans met een gat in het midden en leg deze in de met bloem bestoven vorm.
- 5 Doe het deksel op de vorm en laat nogmaals 1 uur rijzen.
- 6 Bestuif het deeg met een beetje bloem en maak



- 7 Haal om de knapperige korst van het brood te behouden, het brood vlak na het bakken uit de vorm en laat afkoelen.

Voor een brood van 800 gram

- 350 gram tarwemeel
- 150 gram roggemeel
- 100 gram ontpitte groene olijven, uitgelekt
- 300 ml lauw water
- 15 gram verse bakkergist
- 1 eetlepel poedersuiker
- 1 eetlepel fijn zout

Ontdek nog meer recepten op www.emilehenry.com