



BROOD

BASISRECEPT

Ingrediënten:

500 gr volkorenmeel*

5 gr gedroogde gist

2 tl zout

300 ml lauwarm water

neutrale olie

** dit recept is voor een volkoren brood, wil je liever een wit brood gebruik dan bloem of een ander soort bloem/meel naar keuze.*

Benodigdheden:

Kamado

pro set

pizzasteen

pizzaschep

pizzamond (optioneel)

mixer met deeghaken (optioneel)

mengkom

Steek een grote hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 250°C, voor dit recept werk je met indirecte hitte. Omdat je bij dit recept met een hoge temperatuur gaat werken is het verstandig om direct, na het aansteken van de kolen, de pro set te plaatsen. Plaats het hitteschild op het laagste niveau, het rooster plaats je op het hoogste niveau met daar bovenop de pizzasteen. Zonder hitteschild zou de pizzasteen zo heet worden, dat de bodem van je brood direct zou verbranden. Als je een pizzamond wilt gebruiken, plaats je deze nu ook in je Kamado. Brood kan je ook bereiden zonder pizzamond maar het voordeel van een pizzamond is dat er weinig warmte verloren gaat bij het openen.

Meng alle ingrediënten in een kom, je kan dit met de hand doen maar een mixer met deeghaak volstaat ook. Maak er vervolgens een mooie bol van.

Plaats het deeg in een ingevette (schone) kom en dek dit af met een vochtige theedoek. Laat dit op een droge plek voor 1 uur

Kamado set up:
indirecte hitte

rijzen. Het deeg moet in volume verdubbelen. Wanneer je in het deeg drukt en dit langzaam terug veert, is het deeg goed.

Bebloem je werkblad en stort het deeg hierop. Bebloem ook je pizzasteen en leg het brood op de steen. Je kan in plaats van bloem ook bakpapier gebruiken, leg je brood op het papier en daarna op de steen.

De perfecte tijd om brood te bakken hangt van veel factoren af, voor bovenstaand recept geven we een indicatie van 15 minuten maar dit kan per Kamado verschillen. Je brood is klaar wanneer het een goudbruine korst heeft en het hol van binnen klinkt als je op het brood klopt. Je kan het brood makkelijk uit je Kamado halen door middel van de Pizzaschep.

Bovenstaand recept is een basisrecept, je kan hiermee natuurlijk variëren in toppings of verschillende soorten meel.