

Hét Ultieme Brooddeeg!



Met dit brooddeeg kun je o.a. pizza, focaccia, breekbrood, kampvuurbroodjes (hotdogs) en bolletjes maken. Het vergt weinig tijd ($\pm 1,5$ uur), en bevat simpele ingrediënten.

Ingrediënten:

500 gram bloem	Olijfolie/knoflookolie	1,5 zakje droge gist (10 gram)
10 gram zout	300 ml lauw water	Bakpapier
15 gram suiker		

Optioneel: (topping)

Kaas	Zeezout	Rozemarijn
Ui	Maanzaad	Knoflook
Olijven	Tomaat	
Sesamzaad	Hotdogs	



Stap 1 - Ingrediënten mengen

Meng in een kom de bloem, zout, gist en suiker door elkaar met een lepel. Nadat je alles door elkaar hebt gemengd giet je 300ml lauwwarm water in de kom. Meng alles tot een plakkerig deeg, en haal het uit de kom.



Stap 2 - Deeg kneden en 1e rijs

Kneed het deeg c.a. 10 minuten tot een stevige bol. Het deeg is klaar, als je er een dun vliesje van kunt trekken. (denk aan kauwgum) Leg de bol terug in de kom, en dek deze af met plastic folie of een badmuts. Laat het 30 minuten rijzen op kamer temperatuur.



Stap 3 - De 2e rijs

Haal de gerezen deeg bol uit de kom, en duw de luchtballen er uit. Giet een eetlepel olijfolie (knoflookolie) op het deeg, en kneed het c.a. 5 minuten goed door. (Dit is ook het moment om eventuele vulling en/of kruiden toe te voegen) Rol het deeg uit tot een plak van ongeveer 2 cm op bakpapier. Druk met je duim gaten in het deeg en besprenkel het geheel met olijfolie. Dek opnieuw af. Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat het deeg 30 minuten rijzen op kamer temperatuur.



Stap 4 - Bakken maar!

(Optioneel: Bestrooi je deeg met kruiden, kaas, uit etc. etc. Zorg ervoor dat het niet te nat wordt.) Bak je brood in 20 - 30 minuten goudbruin af in het midden van de oven, op een bakplaat bekleed met bakpapier. Het brood is klaar, als deze aan de onderzijde hol klinkt wanneer je hier op klopt.

- **SmaakTip:** Vul 24 uur van tevoren een bakje met olijfolie. Doe hier verse rozemarijn en een doorgesneden teen knoflook in. Zo maak je je eigen kruiden olie voor in en op het brood!
- **PizzaTip:** Voor een dunne pizzabodem, kun je bij stap 3 het deeg in 2 stukken verdelen.
- **Hotdogtip:** Draai een dunne laag deeg om een bezemsteel of broodstok. Bak deze draaiend af boven een knisperend kampvuurtje. Vervolgens van de stok af, saus er in.. en dan de hotdog! Eventueel de hotdog alvast even verwarmen aan een takje.
- **Outdoorcookingtip:** Bak jij je brood in een dutch oven? Zorg dat deze dan wel goed ingesmeerd is met olijfolie. Dit voorkomt dat het deeg gaat plakken. Gezien de warmte van het vuur, kan het brood sneller klaar zijn dan omschreven. Zorg dat je ook wat kooltjes op de deksel van de pan legt.