

## Bak je eigen broodje

---

**Materiaal:** Voor 4 broodjes ter grootte van een pistolet.

- Mengkom
- 350 gram bloem (wit of bruin)
- 200 ml water
- 1 eetlepel olie (olijf en maïs)
- 5 gram gist (dit is ongeveer een half zakje)
- 1 koffielepel zout

### **Recept**

- Maak in de mengkom een vulkaanlandschap:
  - Doe de bloem voorzichtig in de mengkom, zonder te morsen. Je krijgt dan een berg van bloem in de kom.
  - Maak in de berg van bloem een krater, waarvan de randen overal even hoog zijn.
  - Giet het water voorzichtig in de krater.
  - Giet de gist in het water. Als je goed ziet, kan je de luchtbelletjes in het water zien verschijnen onder de gistkorrels.
  - Giet de koffielepel zout rond de krater. Zorg ervoor dat hij niet in het water terechtkomt, want het zout mag niet met de gist in aanraking komen.
  - Giet de eetlepel olie mee in het water.
- Meng alle ingrediënten met de eetlepel, totdat het grootste deel van de bloem verdwenen is. Je begint nu stilaan deeg te krijgen. Duw dit deeg met je handpalm tegen de wand van de mengkom en begin te kneden.
- Als het deeg te nat is, voeg je een beetje bloem toe. Als het deeg te droog is en verkrumelt, dan voeg je een heel klein beetje water toe.
- Kneed de deegbal met de handpalmen verder op de tafel tot het een perfect egale bal is. Verdeel de deegbal in 4 gelijke stukken.
- Je broodje is nu klaar om in de oven te schuiven. Je kunt het nog versieren met maanzaadje of sesamzaadjes. Strijk het broodje dan eerst even in met een vochtig penseel. Zo blijven de zaadjes zeker kleven in de oven.

Met een mespunt kan je ook een tekening maken in het deeg. Bij het afbakken zal deze wel een klein beetje vervagen.

- Laat het deeg een tijd rusten, zodat het kan rijzen. Als je hiervoor geen tijd hebt, kan je het deeg een handje helpen door het 10 minuten op 80° in de oven te laten rijzen.
- Tot slot bak je het broodje 20 minuten af op 180°.

**Smakelijk!**