

# Mueslibrood

Op een middag “veegde” ik eens alle dingetjes die op moesten bij elkaar. Nu klinkt het misschien niet meteen alsof je van een bijeengeveegd hoopje uit de kast iets lekkers kan maken, maar dat dat wel degelijk mogelijk is, bewijst dit brood. Ik wilde een gezond, bruin brood met pitten, een beetje fruit en havervlokken maken. Toen het brood uit de oven kwam besepte ik dat ik eigenlijk mueslibrood had gebakken. (Toevallig had ik dat voor over een paar weken op de bakplanning gezet om samen met een vriendin te maken...maar voor die bakafpraak moeten we nu maar wat anders bedenken.) Het is een heerlijk zacht bruinbrood geworden met de lekkere smaak van pitten, havervlokken en af en toe een friszoete toets door de rozijnen. De volgende keer ga ik er nog meer rozijnen in doen, maar dat is het enige dat ik nog wil bijschaven aan dit brood. Natuurlijk kan je dit brood aanpassen naar je eigen smaak of naar wat er nog in jouw voorraadkast ligt. Voeg bijvoorbeeld noten, krenten, stukjes abrikoos, tarwevlokken o.i.d. toe. Ook kan je de korst decoreren door deze door havervlokken te rollen. Dit recept is goed voor 2 busbroden, gebakken in een bakblik van 30 x 11 cm.



## **Ingrediënten:**

- 500 gram volkorenmeel
- 150 gram havervlokken
- 75 gram gemengde pitten (mijn mix bevatte pijnboom-, zonnebloem- en pompoenpitten)
- 75 gram rozijnen (afgespoeld en gedroogd) (de volgende keer verdubbel ik deze hoeveelheid)
- 14 gram (bakkers)zout
- 597 gram lauwwarm water
- 300 gram tarwebloem
- 45 gram honing

- 7 gram instant gist
- 40 gram zachte roomboter op kamertemperatuur

#### Werkwijze:

- Voeg meel, havervlokken, gemengde pitten, rozijnen en zout samen in een kom.
- Meng met het water met het meelmengsel tot al het meel bevochtigd is. Dek de kom af en laat een half uur staan op kamertemperatuur.
- Kneed hierna met de standmixer de bloem honing, gist en roomboter erbij. Kneed ca. 10 minuten tot er een soepel deeg is ontstaan waar je een vliesje van kan trekken.
- Verdeel het deeg in twee gelijke stukken en bol losjes op.
- Leg elke bol deeg in een licht ingevette kom en dek af met een deksel.
- Zet weg 60-90 minuten weg op een tochtvrije plek van 28 graden Celsius tot het deeg in volume verdubbeld is.
- Druk het deeg met de vlakke hand plat tot een rechthoek.
- Vouw de linkerhelft tot het midden, vouw vervolgens de rechterhelft net over de linkerflap heen.
- Druk aan en rol het deeg op; niet te slap en niet te stevig. Na het oprollen moet je de spanning in je deeg voelen.
- Leg het deeg met de naad naar beneden in een met bakspray ingevette bakvorm.
- Zet ca. 60 minuten weg op een tochtvrije, vochtige (bakje dampend water erbij) plek van 31 graden Celsius.
- Het deeg is goed gerezen als je het indrukt met je vinger en het deeg langzaam terugveert.
- Verwarm de oven tijdig voor op 230 graden Celsius (onderwarmte met hetelucht)
- Zet het brood in de oven, schenk iets water in de metalen opvangbak van je oven, en bak het gedurende 20 minuten op 230 graden Celsius met onderwarmte en hetelucht. Laat na 10 minuten voorzichtig de stoom ontsnappen.
- Bak nog 10 minuten op 200 graden Celsius met boven- en onderwarmte met hetelucht.
- Je brood is gaar als de kerntemperatuur boven de 95 graden Celsius komt.
- Ontvorm direct na het bakken en laat het brood afkoelen op een rooster.
- Snijd het pas nadat het volledig afgekoeld is en vries in wat je niet direct nodig hebt.

Bron: eigen recept