

Kefirbrood

Image



Kefirbrood

Een verrassend brood met de uit de Noordelijke Kaukasus afkomstige Kefir!

220°C

30-35 min

35 stuks

Ingrediënten

3.000 gram Zadenmix 30%

3.000 gram Kefir 30%

7.000 gram Bloem 70%

3.000 gram Bakstuk 30%

150 gram Zout 1.5%

150 gram Gist 1.5%

200 gram Kaisermeister 2%

ca. 6.000 gram Water 60%

500 gram Inwaswater 5%

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. **Zadenmix** en kefir door elkaar mengen en in een koekblik plaatsen.
2. Het stuk ca. 10 uur bakken op 100-120°C of in de restwarmte van de oven.
3. Draai het bakstuk fijn in de kneder, nadat het is afgekoeld.
4. Meng voor het deeg alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg.
5. Draai vervolgens het inwaswater door.
6. Plaats het deeg in een met olie ingesmeerde bak en dek deze af met plastic. Laat het deeg 90 minuten bulkrijzen.
7. Weeg het deeg af op 475 gram en direct licht opbollen. Laat de bollen 30 minuten rijzen.
8. Punt het deeg op en decoreer met de **zadenmix**.
9. Geef het brood een narijs van ca. 60 minuten.

10. Schiet het brood in bij 240°C met stoom en bak af op 220°C in 30-35 minuten.

Image

Kefirbrood - Steensma%20najaars%20mag%2018%20253.jpg

Image

