



ROEMEENS BROOD OP FORNUIS

TOTALE VOORBEREIDINGSTIJD: 3 UUR – TOTALE BEREIDINGSTIJD: 1,5 UUR

APPARATUUR

- iCook Steelpan van 2 liter met deksel
- iCook pannendeksel
- iCook braadpan van 8 liter met deksel
- Maatbeker en toebehoren
- Zeef (voor het zeven van bloem)

INGREDIËNTEN

- 1 kilo bloem
- 500 ml water
- 2 theelepels actieve/
gedroogde gist
- 1 thee­lepel zout
- 2 theelepels suiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm het water in de iCook steelpan van 2 liter tot het lauwwarm is en zeef de bloem in de iCook pannendeksel. Maak in het midden een kuiltje.
2. Voeg zout, suiker en gist toe, giet dan lauwwarm water over de ingrediënten en laat het 10 minuten staan.
3. Meng de ingrediënten met de hand door elkaar tot er een deeg ontstaat.
4. Kneed het deeg tot het zacht en elastisch is en laat het dan ongeveer een uur rijzen (tot het twee keer zoveel is geworden).
5. Zet de iCook braadpan van 8 liter op het fornuis en laat hem een beetje opwarmen. Doe dan het deeg erin en laat het nog 15 minuten rijzen.
6. Zet het vuur laag, leg de deksel op de iCook braadpan en laat het brood 50 minuten bakken.
7. Zet het vuur uit en laat het brood 20 minuten met rust.
8. Eet smakelijk!

Tip voor ABO's: Gebruik de tijd dat het deeg aan het rijzen en bakken is om een ander bijpassend gerecht te maken, Amagram te lezen of een klant op te zoeken!