

Pompoenpittenbrood

Aantal: 1

Datum: 14 april 2023

Versie: 1

Pagina 1 van 2

Ingrediënten:		Afvinklijst			
Zout	9 gram				
Warm water	275 gram				
Tarwebloem	250 gram				
Tarwemeel	250 gram				
Gist	7 gram				
Koekkruiden	2 gram				
Broodverbeteraar	8 gram				
Honing	27 gram				
Vulling					
Pompoenpitten	50 gram droog gewicht				

1.0 Voorbereiding:

Week eerst pompoenpitten 3 minuten in heet water, en laat de pitten uitlekken in een zeef.

Plaats een ovenschaal met water in de oven en warm de oven op tot 30 graden Celsius.

2.0 Deeg kneden:

Meng de ingrediënten in de aangegeven volgorde en kneed het deeg met een keukenmachine en de hand in 10 minuten tot een soepel deeg.

Na ongeveer 8 minuten 45 gram uitgelekte pompoenpitten door het deeg mengen.

3.0 Rijzen:

Bespuit het deeg met water en laat het deeg afgedekt met een dunne theedoek 1 uur in de oven rijzen op 30 graden Celsius.

4.0 Uitrollen.

Klein beetje slaolie in het bakblik en op de aanrecht aanbrengen.

Rol het deeg uit met een deegroller en maak een rol die paar cm breder is dan het bakblik, rol de deegrol door de decoratie pompoenpitten.

Leg de deegrol met de naad naar beneden in het bakblik.

5.0 Rijzen:

Laat het deeg nog drie kwartier rijzen in de oven op ongeveer 30 graden Celsius met kokend water in de ovenschotel.

6.0 Bakken:

Verwarm de oven zonder ovenschaal 10 minuten voor op 200 graden en bak het brood in 45 minuten gaar.

7:0 Nabewerking:

Minstens een uur laten afkoelen op een broodplank.

Pompoenpittenbrood

Aantal: 1

Datum: 14 april 2023

Versie: 1

Pagina 2 van 2

Inspiratie opgedaan bij:

<https://www.baksels.net/brood-met-pompoenpitten/>