

Braadpanbrood

Ingrediënten:

360 gr bloem

1 tl instant gist

375 ml lauwarm water (dat is 1,5 cup)

1 tl zout

Meng in een grote kom de gist door het bloem.

Vul een andere kleinere kom met 375 ml lauwarm water en los daar het zout in op. Dit doe je omdat het gist minder goed reageert op de kristallen, maar wel zout nodig heeft om te werken.

Meng nu met een spatel dit zoute water door de bloem totdat het vocht helemaal is opgenomen.

Dek af met wat vershoudfolie en laat 12 tot 24 uur staan.

Verwarm eerst de oven voor op 230°C en zet de braadpan in de oven. Haal na 30 minuten de braadpan uit de oven. Strooi nu een flinke laag bloem op het aanrecht, keer de kom erboven om en haal met een spatel het deeg uit de kom.

Strooi nog wat bloem over het deeg en vorm er heel lichtjes een bal van.

Leg de bal in de gloeiendhete pan.

Je kunt er nu nog wat olijfolie overheen sprenkelen en zeezout en/of kruiden overheen strooien. Als je dat doet wordt de korst wel heel hard.

Doe nu het deksel weer op de pan en zet de pan in de oven. Haal na 30 minuten het deksel van de pan af (pas op: heet!) en laat de pan met het brood nog 10 minuten staan in de hete oven.

Haal dan de pan uit de oven.

Je kunt 'm makkelijk met een spatel en pannelap uit de pan halen. Even laten afkoelen op een rooster of broodplank en vervolgens: smullen maar!

