


Emile Henry
FRANCE



-  Het geheim van lekker brood zit in het bakproces waarvoor een zorgvuldig gecontroleerde vochtverdeling is vereist.
-  Dankzij zijn speciale vorm en het vuurvaste keramiek, biedt onze broodbakvorm tijdens het bakken de juiste hoeveelheid vocht voor een perfect brood. De korst is knapperig en de binnenkant zacht, zelfs als u glutenvrij meel gebruikt.
-  Het bakproces vindt plaats onder dezelfde omstandigheden als in een traditionele bakoven: het brood hoeft niet te worden omgedraaid en ook het schaalteje water in de oven vervalt.



MADE IN
FRANCE
SINCE 1850

LIMPMONL

Broodbakvorm

Voor heerlijk, zelfgebakken brood:
knapperig van buiten & zacht van binnen.




Emile Henry
FRANCE

Volkorenbrood met honing en sesam

Vorbereiding: 10 min

Rijstijd: 40 + 50 min

Bereiding: 45 min

Ingrediënten:

- 300 g / 2 1/2 koppen volkorenmeel
- 120 g / 1 kop meel

- 3 eetlepels honing
- 4 eetlepels geroosterde sesamzaadjes (in twee delen)
- 14 g / 1 eetlepel (2 pakjes) droge gist
- 25 cl / 1 kop warm water (40°C)
- 2 theelepels zout



- 1 Meng het meel, de honing, 2 eetlepels sesamzaadjes en de gist in een grote kom. Voeg het water toe en kneed het geheel 7 tot 10 minuten.
- 2 Dek de kom af met een keukenhanddoek en laat het deeg 1 uur bij kamertemperatuur op een tochtvrije plaats rijzen.
- 3 Vet de vorm in en bestuif met meel. Kneed het deeg even door en vorm het zo dat het in de bakvorm past.
- 4 Plaats het deksel en laat het deeg opnieuw 40 minuten bij kamertemperatuur rijzen.
- 5 Verwarm de oven voor op 240°C/gas stand 8. Bestrijk de bovenkant van het deeg met water en besprenkel met de resterende sesam.
- 6 Plaats de gesloten vorm in de voorverwarmde oven en bak 45 minuten. Laat het brood enkele minuten afkoelen, voordat u het uit de vorm haalt.