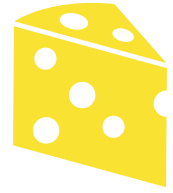


BORRELBROOD

met chorizo



Recept :

1. Doe het tarwemeel in een grotek om en roer het gist erdoor;
2. Voeg daarna het zout toe;
3. Roer het water, bier en azijn er snel door en vorm een bal;
4. Dek de kom af met plastic folie en laat het deeg 8 tot 18 uur op kamertemperatuur rusten;
5. Bestuif een werkblad met wat meel en druk het deeg plat tot een rechthoek;
6. Bestrooi met een deel van de fijngesneden chorizo en tijm;
7. Vouw het deeg aan de onderkant en bovenkant naar binnen en druk weer plat tot een rechthoek;
8. Herhaal dit tot 10 keer, totdat alle chorizo en tijm in het brood verwerkt zijn;
9. Vorm er een bal van en leg op een stuk bakpapier;
10. Leg er losjes wat plastic folie overheen en laat 2 uur op kamertemperatuur rusten;
11. Verwarm de oven met daarin een gietijzeren pan (diameter 24 cm.) met deksel tot 200 graden;
12. Haal het plastic folie van het brood en bestrooi met wat meel;
13. Snijd met een mes een kruis in het deeg;
14. Doe het brood inclusief bakpapier in de pan en sluit de deksel;
15. Zet de pan in de oven en verlaag de temperatuur tot 175 graden;
16. Bak het brood 30 minuten, haal dan de deksel van de pan en laat het brood nog eens 20 minuten bakken;
(het brood moet nu een krokante bovenkant krijgen en hol klinken als je er met een pollepel op slaat)
17. Haal het brood uit de oven en laat afkoelen op een rek.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- 425 gram
TARWEMEEL
- 1/2 theelepel
GIST
- 2 theelepels
ZOUT
- 200 milliliter
LAUWWARM WATER
- 100 milliliter
LAUWWARM BIER
- 1 eetlepel
AZIJN
- 100 gram
CHORIZO
- 1 grote eetlepel
TIJM

