

# Makkelijk basisbrood zonder kneden

**Bereidingstijd**
> 1h

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

350 gram tarwebloem
1 1⁄2 theelepels zout
7 gram gedroogde gist
360 ml water (warm)
olie

# Bereidingswijze

1. **Zeef de bloem in een grote kom. Voeg het zout en de gist toe en meng goed. Giet het water erbij en kneed tot alles goed gemengd is. Het deeg zal nog wat slap aanvoelen. Dek af met plasticfolie en laat 4 uur rijzen op een niet te koele plek.**

2. **Bestrijk je aanrecht met een beetje olie en kieper het deeg uit de kom hierop. Vouw het deeg enkele keren en laat afgedekt opnieuw een half uur rusten.**

3. **Zet ondertussen de oven op de hoogste stand (± 350 °C). Zet een gietijzeren kookpot (of een glazen pyrexkom met deksel) met een inhoud van minstens zes liter in de oven en laat deze een half uur gloeiend heet worden. Haal uit de oven en leg er een vel bakpapier in. Leg hier het deeg bovenop. Dek af met het deksel en zet 30 minuten in de oven. Verwijder het deksel en zet de oven op 200 °C. Laat nog een kwartier bakken. Laat het brood afkoelen op een rooster.**