

Het geheim van Frankrijk

Authentiek recept voor Frans stokbrood

Farine de blé (Tarwemeel T65)	400 gram
*T65 is het gehalte aan vezels	
Farine de seigle (Roggemeel)	100 gram
Vocht	320 ml
2/3 water	
1/3 melk	
Leveur (Gist)	21 gr
Olijfolie	1 eetlepel
Roomboter	20 gram
Zout	2 theelepels

Bereidingswijze

- Kneed het deeg in de broodmachine;
- Laat het deeg rijzen, +/- 4 uur;
- Verdeel het deeg in 5 gelijke porties;
- Bak het stokbrood in 20 minuten af in de oven op 220 graden Celsius.

