**BROODDEEG MAKEN**

**NATUREL**

Benodigdheden:

* 500 gram bloem
* 1 zakje gist
* 6 gr zout
* 10 gram boter
* 270 ml water lauwwarm

Werkwijze:

Meng de bloem, het zout en de boter in een beslagkom.

Meng de gist met het water

Kneed het bloemmengsel en het gistpapje tot een mooie gladde bol

Pak de bol in, in huishoudfolie en laat het deeg rijzen/rusten

**BROODDEEG**

**ROZIJNENBROOD**

Benodigdheden:

* 500 gram bloem
* 1 zakje gist
* 6 gr zout
* 10 gram boter
* 270 ml water lauwwarm
* 100 gram rozijnen

Werkwijze:

Doe de rozijnen in een bak met lauw warm water

Meng de bloem, het zout en de boter in een beslagkom.

Meng de gist met het water

Kneed het bloemmengsel en het gistpapje tot een mooie gladde bol

Meng de rozijnen door het deeg

Pak de bol in, in huishoudfolie en laat het deeg rijzen/rusten

**BROODDEEG**

**Italiaans brood**

Benodigdheden:

* 500 gram bloem
* 1 zakje gist
* 6 gr zout
* 10 gram boter
* 270 ml water lauwwarm
* Handje geraspte kaas
* 1 kleine lepel italiaanse kruiden
* 2 eetlepels tomatenpuree

Werkwijze:

Meng de bloem, het zout, de boter, de kaas, de italiaanse kruiden en de tomatenpuree in een beslagkom.

Meng de gist met het water

Kneed het bloemmengsel en het gistpapje tot een mooie gladde bol

Pak de bol in, in huishoudfolie en laat het deeg rijzen/rusten