**Breekbrood** Tijdsduur: 60 minuten

**Inleiding:**

Dit breekbrood is gemaakt van een gistdeeg. Het kan gebruikt worden tijdens een borrel of diner. Iedereen kan een eigen stukje afscheuren en bestrijken met een lekkere tapenade of kruidenboter. Doordat er kruiden doorheen gekneed zijn is het ook lekker om te dopen in de soep.

**Ingrediënten**

Deeg

* 165 gram Patentbloem
* 2,6 gram Gedroogde gist
* 2,5 gram Zout
* 90 gram Water

Vulling

* 2,5 g gedroogde Italiaanse kruiden of oregano

1/2 teentje geperste knoflook

**Materialen:**

* Beslagkom
* Weegbakjes
* Deegkrabber
* Bakmat
* Kwast
* Knoflookpers

Decoratie op het deeg

* Water
* Sesamzaad

**Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbord klaar.

*Voorbereiding*

1. Maak van je oven een rijskast (30°C + pannetje gekookt water).

*Bereiding deeg*

1. Weeg de grondstoffen voor het deeg af.
2. Kneed een soepel en glad deeg met de hand in een beslagkom.
3. Kneed het deeg ongeveer 5 minuten.
4. Kneed de vulling door het deeg.
5. Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken. Maak hier ronde bollen van.
6. Zet de decoratie klaar.
7. Bestrijk de zijkant en bovenkant van de bolletjes licht met water.
8. Decoreer de bovenkant van 5 van de bolletjes met sesamzaad.
 Je houdt 1 bolletje over **zonder** decoratie.
9. Leg op de bakplaat met bakmatje, 1 bolletje zonder decoratie en leg hier de 5
 bolletjes omheen met sesam. (zie de foto).
10. Zet de bakplaat met het deeg 20 minuten in de rijskast.
11. Haal het brood na 30 minuten uit de rijskast, verwarm de oven op 220 graden.
12. Bak het breekbrood in ± 20 minuten af op 220°C