

## Het Bronckhorster mueslibrood

## Recept van broodbakker Bertran Stomp

300 gr tarwemeel  
100 gr tarwebloem  
200 gr muesli  
7 gr gist  
50 gr (licht)bruine suiker  
1,5 tl zout  
1 tl kaneelpoeder  
1 el citroensap  
290 ml water  
20 gr margarine

Extra 20 gr muesli voor de buitenkant van het brood

Het deeg in de broodbakmachine of met de hand bereiden. Het meel, bloem, gist, zout, suiker en kaneel goed mengen in mengkom tot de broodmix. Doe het citroensap en margarine samen met het water in de machine gevolgd door de broodmix. Als het deeg met de hand wordt gemaakt: deze ingrediënten langzaam toevoegen tijdens het kneden.

De muesli na de eerste rijzing toevoegen aan het deeg. Als het deeg klaar is, het deeg uitduwen tot een rechthoekige lap van 30 x 20 cm, de zijkanten naar binnen vouwen en het deeg in 3 keer oprollen. Daarna de buitenkant nat maken met wat kraanwater en de rol bestrooien met wat muesli en goed aandrukken.

Vervolgens het deeg in een broodbakblik of op een bakplaat leggen met de naad schuin naar onderen en laten rijzen tot minstens 2x het volume is bereikt. De oven voorverwarmen tot 220 graden boven- en onderwarmte en het bakblik op een rooster of de bakplaat onderin de oven in +/-25 minuten bakken.

Na 5 minuten bakken het brood bevochtigen met de plantenspuit. Het brood is goed gebakken wanneer het hol klinkt als je erop tikt.

