

Zonnewende kruidenbrood.

Ingrediënten:

- 3 kopjes bloem.
- 1 eetlepel suiker.
- 1 theelepel zout.
- 1 pakje droge werkzame gist.
- 2 eetlepels gehakte verse bieslook.
- 2 eetlepels gehakte verse rozemarijn.
- 1 theelepel verse tijm.
- 1¼ kopje heet water.
- 2 eetlepels plantaardig vet.

Bereiding: Meng 2 kopjes van de bloem, suiker, zout en de gist in een grote kom. Voeg kruiden, water en plantaardig vet toe. Klop langzaam en voeg het derde kopje toe, tot een glad mengsel ontstaat. Veeg het beslag van de zijkant van de kom en laat op een warme plek 35 min. rijzen of tot het deeg in omvang is verdubbeld. Duw omlaag en klop met een lepel gedurende ongeveer 15 sec. Leg het deeg in een ingevette broodvorm terwijl je het met je handen beklopt en er een brood van maakt. Dek toe en laat weer ongeveer een half uur rijzen of tot het in omvang verdubbeld is. Bak 40-45 min. op 180°C. Haal een kwastje boter of margarine over de bovenkant en neem uit de vorm om te laten afkoelen.