Tarwebrood (of bruin brood)

Ingrediënten:

- 15 gr plantaardige vetstof (voor 1 brood van 800Gram)
- 350 gram tarwe
- 150 gram bloem
- 280 à 300 gram water
- 7,5 gram zout
- 17 gram gist
- 5 gram suiker

Bereiding:

- Van al de ingrediënten samen een homogeen deeg maken.
- Kneedtijd 5 à 7 minuten
- 1 e rijs 15 minuten
- Dan het deeg doorslaan (kneden) en 2de rijs van 5 minuten
- Het deeg opmaken voor zowel vloerbrood (rond) of plaatbrood
- Narijs 50 à 60 minuten
- Afbakken gedurende 35 à 40 minuten op 200 à 210°Celsius naargelang oventype

Sandwiches

Ingrediënten:

- 300 gram bloem
- 150 gram melk (lauw)
- 25 gram gist
- 1 ei
- 10 gram suiker
- 100 gram plantaardige boter
- 6 gram zout

Bereiding:

- Alles samen goed kneden gedurende 8 minuten
- 1e rijs ongeveer 15 minuten
- Hierna afwegen van deeg ongeveer 60 gram per bolleke
- 10 minuten laten rusten en de bollekes lang maken (tot puntjes)
- Op bakplaten zetten en na een half uur de sandwiches afstrijken met ei.
- Nog een half uur laten rijzen en dan afbakken in oven van 210°Celsius gedurende 8 minuten.

Suikerse vlaai (of streuzel voor suikerse vlaai - recept uit 1920)

Ingrediënten:

- 315 gram bloem
- 260 gram fijne suiker
- 125 gram boter
- een half ei
- 5 gram bakpoeder

Bereiding:

- Alles goed samenmengen totdat alle grondstoffen een korrelige massa hebben.
- Deze suikerse kan men ook weer gebruiken op kleine of grote vlaaien.
- Eerst heel dun ongeveer 0,5 cm pudding uitsmeren op de met vlaaiendeeg belegde vlaaienpan.
- Daarna de suikerse verdelen over de gehele oppervlakte gelijk met de hoogte van de plaat.
- Afbakken in oven van ongeveer 190 à 200 ° Celsius gedurende 15 à 20 minuten.