

BRUGS SNT-ZOTJE

*Het **SNT-zotje** werd speciaal voor SNT ontworpen. De tarwe wordt gemalen in de Sint-Janshuismolen op de Brugse Vesten, de enige van de vier windmolens op de stadsvesten waar nog effectief graan wordt gemalen. De tarwe is van Brugse bodem. Brugse Zot wordt in het broodje verwerkt omdat de leidingen van brouwerij De Halve Maan onder onze centrum door lopen.*

Voor 2 broodjes: 300 g tarwebloem – 175 g tarwemeel – 25 g gerstmeel- 210 g Brugse Zot – 110 g lauw water – 15 g verse gist – 8 g zout – 25 g sandwichbereidingspasta – 10 g cassonadesuiker – 80 g rozijnen – 100 g noten

Afwerking broodje 1 sjabloon van een zwaan - tarwemeel

Materiaal: 2 houten bamboebakjes

Bereid een elastisch deeg met alle ingrediënten behalve de rozijnen en de noten. Laat het deeg 15 minuten rusten, afgedekt onder handdoek en plastic. Voeg daarna de rozijnen en de stukjes noot toe en kneed ze er zorgvuldig in. Laat het deeg 35 minuten rijzen afgedekt onder handdoek en plastic. Duw na 35 minuten de lucht uit het deeg. Geef het deeg kracht door het meerdere keren te plooiën langs alle kanten. Breng het broodje mooi op vorm en leg het in een beukenhouten vormpje. Dek het broodje af met handdoek en plastic en laat het nog een keer gedurende 50 minuten rijzen. Bak de broodjes in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende ca. 30 minuten. Haal uit de oven. Leg er het zwaan-sjabloon op en bestuif met tarwemeel.

De rozijnen kan je vervangen door stukjes gedroogde abrikoos, vijg of krent.

