

- 500 g bloem
- 7 g droge gist
- 10 g zout
- 300 ml lauwwarm water

Zo maak je het:

1. Alles mengen en 10 min kneden
2. 1–1,5 uur laten rijzen
3. Vorm de stokbroden
4. Nog 30 min rijzen onder een doek
5. Bak 20–25 min op 210°C

Knapperig van buiten, zacht van binnen.

Ingezonden door: Elise de Preter