

# Maak je eigen pasta- en brooddeeg!

**Pastadeeg maken met de MixMaster** (max. eindgewicht 400 gr. tot 500 gr.): *200 gr. semola, grano duro of tipo 00 meel, 2 kleine eieren en 1 theelepel olie.* Meng dit met de flexiklopper, niet te lang. Pak het deeg daarna goed in en laat het minimaal 10 min. rusten. Laat het deeg niet te flexibel worden, dit gebeurt wanneer je het te lang mengt.

**(Spelt)brooddeeg maken met de MixMaster** (max. eindgewicht 800 gr. tot 1 kilo): Een mooi gewicht voor brood is 800 gr. Een standaard broodgewicht als je het wilt bakken in een broodblik. Gebruik hiervoor *500 gr. (spelt)bloem, 330 gr. water, 25 gr. verse of 7 gr. droge gist, 10 gr. zout, 2 gr. suiker en 40 gr. boter of olie.* Kneed dit met de deeghaak.

**Volkorenbrooddeeg maken met de MixMaster** (max. eindgewicht 800 gr. tot 1 kilo): Een mooi gewicht voor brood is 800 gr. Een standaard broodgewicht als je het wilt bakken in een broodblik. Gebruik hiervoor *500 gr. bloem, 320 gr. water, 25 gr. verse of 7 gr. droge gist, 10 gr. zout, 2 gr. suiker en 40 gr. boter of olie.* Kneed dit met de deeghaak.