Rozemarijnbrood zonder gist

Ingrediënten

400 g Bloem
1 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 snufje(s) Zout
1 takje(s) Rozemarijn
2 el (eetlepels) Olijfolie
225 ml Water

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met deeghaken
Bakplaat

1. Brood bakken

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 200°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier. Rits de **rozemarijn (1 takje)** en hak de kruiden fijn.

Doe de **bloem (400 g)** met het **bakpoeder (1 zakje)**, **zout (snufje)** en de rozemarijn in een beslagkom en voeg de **olie (2 el)** en de ongeveer de helft van het **water (110 ml)** toe. Mix het met de mixer met deeghaken rustig door.

Voeg de rest van het **water (115 ml)** erdoor en kneed verder. Als het geheel goed is gemengd, strooi je wat bloem op het aanrecht en kneed het deeg met de hand goed door. Neem hier even de tijd voor, op een gegeven moment merk je dat de structuur verandert en het een soepele bol wordt.

Vorm er een langwerpig brood van. Leg het op de bakplaat en snijd het deeg in de bovenkant met een scherp een paar keer in. Smeer het in met olie en bestrooi het eventueel met wat grof zout.

Laat het 5 minuten rusten en bak het dan in een hete oven in ongeveer 30 tot 35 minuten gaar. Klop op de onderkant van het brood. Klinkt het hol, dan is het klaar!

Laat het brood afkoelen voordat je gaat snijden, dan blijft de vorm tijdens het aansnijden het mooist.

> **Eigeel**
> Het eigeel moeten echt goed worden opgeklopt en licht worden van kleur.