

uitdekeukenvanarden.blogspot.nl

Brood met gedroogde tomaat en rozemarijn

4-5 minuten

Met dit deeg kun je alle kanten op. Je kunt er boules of batards, stokbroden, pistolets of fougasses van maken. Lekker bij een soepje of met hartig beleg.

3 stokbroden

10 - 12 pistolets

4 fougasses

2 boules of batards

Hieronder staat de beschrijving voor het deeg kneden in een kneedmachine, het deeg kan uiteraard ook met de hand of in een broodbakmachine worden gekneet.

Ik gebruik voor dit deeg altijd [Franse bloem T65](#).

Brood met gedroogde tomaten en rozemarijn Poolish:

- *100 gram tarwebloem (T65)*
- *100 gram water, 20 °C*
- *0,2 gram droge gist*

Deeg:

- *de poolish*
- *500 gram tarwebloem (T65)*
- *290 gram water, 20 – 25 °C*
- *4 gram droge gist*
- *10 gram zout*
- *30 gram olie uit het potje met tomaten*
- *6 gram verse rozemarijnnaaldjes, eventueel fijn*

gehakt

- *75 gram gedroogde tomaten op olie, in kleine stukjes*

Poolish: Meng de ingrediënten in een kom. Dek de kom af en laat de poolish 8 - 12 uur op kamertemperatuur staan. Gebruik de poolish voordat hij weer in gaat zakken.

Deeg in een standmixer kneden: Doe poolish, tarwebloem en water in de kom. Kneed in $\pm$ 3 minuten tot een ruw deeg, dek de kom af en laat het mengsel $\pm$ 20 minuten staan (autolyse). Voeg gist, zout en olie en kneed in $\pm$ 10 minuten tot een soepel deeg, het blijft kleverig (geen bloem toevoegen!). Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken. Voeg tegen het einde van de kneedtijd de rozemarijn en tomaatjes toe. Het deeg gaat er nu als een smurrie uitzien, geen paniek, gewoon door blijven kneden dan komt het vanzelf goed.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in licht met olijfolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in $\pm$ 60 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette of met bloem bestrooide werkplek. Verdeel het deeg in het gewenste aantal stukken en bol de stukken deeg losjes op. Laat de deegbollen $\pm$ 20 minuten afgedekt rusten en vorm er dan broden van. *Tip:* hoe je de verschillende broden vormt staat met stap voor stap foto's uitgelegd in mijn boek *Meer brood uit eigen oven*.

Boule/batard: Bestrooi het deeg met (rogge)bloem en leg met de naad naar boven in eveneens met

(rogge)bloem bestrooide rijsmantjes. Dek het deeg af.

Stokbroden en pistolets: Leg de stukken deeg op een met bakpapier beklede pizzaschep of snijplank. Trek het bakpapier tussen de stokbroden omhoog zodat ze niet aan elkaar kunnen rijzen. Leg pistolets enkele centimeters uit elkaar. Dek het deeg af.

Fougasse: Leg de stukken deeg enkele centimeters uit elkaar op een bakplaat en dek ze af. Als de stukken deeg niet op 1 bakplaat passen, verdeel ze dan over twee bakplaten. Bak de platen met deeg direct na elkaar.

2e rij: Laat het deeg in 30 - 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. *Let op:* boules en batards hebben een langere rijstijd. Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven met daarin een pizza-/broodbaksteen 1 uur voordat de broden de oven in gaan voor op 230 °C (boven-/onderwarmte). Verwarm een braadslede of laag bakblik mee. Als je de broden op een bakplaat bakt hoeft de oven niet zo lang voorverwarmd te worden.

Bakken: Schuif de bakplaat in de oven of schiet de broden met papier en al op de pizza-/broodbaksteen. Giet ± 1 dl water in de braadslede. Sluit direct de ovendeur. Bak pistolets en fougasses ± 20 minuten, stokbroden ± 25 minuten, boules/batards ± 35 minuten. Laat de broden op een rooster afkoelen. Bestrijk de fougasses direct na het bakken met olie uit het potje tomaten.