

uitdekeukenvanarden.blogspot.nl

Brood met gedroogde tomaten en pompoenpitten

6-8 minuten



Een heerlijk brood voor bij een kop soep of tijdens de lunch met een plak kaas

De meeste vloerbroden bak ik af op een pizza-/broodbaksteen. De korst van de broden wordt dan extra knapperig. Vergeet niet de oven met daarin

de steen (op een rooster) op tijd aan te zetten: voor het beste resultaat minstens 1 uur van tevoren. Ik verwarm dan ook altijd een braadslede op de bodem van de oven mee. Direct nadat ik het deeg op de steen geschoven heb giet ik kokend water in de braadslede. Op deze manier creëer je stoom in de oven. De korst zal zich dan niet zo snel vormen en het brood kan langer doorrijzen. Na ± 20 minuten haal je de braadslede uit de oven zodat het brood zonder stoom verder kan bakken.

Heb je nog geen pizza-/broodbaksteen dan kan je hem nu met korting bestellen bij [MijnPizzasteen.nl](https://mijnpizzasteen.nl). De stenen zijn leverbaar in [verschillende formaten](#) en je kunt ook een pizzasteen op maat bestellen! Alle stenen zijn 3 cm dik en houden de warmte lang vast.

Vul tijdens het bestellen in het vakje Promo code de tekst uitdekeukenvanlevine in en de korting (5%) wordt automatisch berekend.

Vloerbrood met gedroogde tomaten en pompoenpitten (2 broden)

Recept [printen](#)

Deeg:

- 525 gram tarwebloem
- 150 gram semolina
- 75 gram volkorenmeel
- 10 gram droge gist
- 13 gram zout

- 475 gram water, 20 – 25 °C
- 15 gram olie uit het potje tomaten
- 100 gram gedroogde tomaten op olie, in reepjes
- 50 gram pompoenpitten

Verder:

- zonnebloemolie om handen, kom en werkplek in te vetten
- rijsmantjes (optioneel)
- [pizza-/broodbaksteen](#) of bakplaat

Werkwijze deeg in standmixer kneden: doe tarwebloem, semolina, volkorenmeel, droge gist, zout, water en olie in de kom en roer eventueel met een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in met wat zonnebloemolie en neem een bolletje van het deeg af en trek dat al ronddraaiend uit tot een vliesje. Scheurt het deeg snel dan is het deeg nog niet goed geknead. Kneed er als laatste de reepjes gedroogde tomaat en de pompoenpitten door.

Werkwijze deeg met de hand kneden: doe tarwebloem, semolina, volkorenmeel, droge gist, zout, water en olie in een kom. Roer met een pollepel door elkaar tot alle bloem/meel bevochtigd is. Stort het deeg op een werkplek en kneed het met de hand in ± 20 minuten tot een soepel deeg. Weersta de neiging om aan het begin van de kneedtijd tarwebloem toe te voegen, het deeg wordt vanzelf minder plakkerig tijdens het kneden. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in met wat zonnebloemolie en neem een bolletje van het deeg af

en trek dat al ronddraaiend uit tot een vliesje. Scheurt het deeg snel dan is het deeg nog niet goed gekneet. Kneed er als laatste de reepjes gedroogde tomaat en de pompoenpitten door.

1e rijs: vorm het deeg tot een bal en leg de bal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 60 minuten tot dubbel volume rijzen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger in prikt en het gat blijft staan.

Vormen: stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek. Verdeel het deeg met een deegsteker in twee gelijke stukken. Druk de lucht eruit en bol beide deegstukken losjes op. Laat het deeg afgedekt ± 20 minuten liggen.

Bol het deeg vervolgens nog een keer op - dit keer wat steviger - voor ronde broden of vorm er batards van. Hoe je dat doet is te zien in deze filmpjes: [rond brood](#) vormen en [batard](#) vormen.

Bebloem de deegstukken en leg ze in eveneens bebloemde rijsmandjes met de naad naar boven (dit wordt later de onderkant van het brood).

De deegstukken kunnen ook met de naad naar beneden - goed afgedekt - op een stuk bakpapier op een pizzaschep of op een bakplaat rijzen.

2e rijs: laat het deeg in 45 – 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met een vinger op drukt en het veert langzaam terug. Let op: niet TE lang laten rijzen want dan stort het deeg in op het moment dat je het uit het rijsmandje lost of als je het gaat insnijden.

Oven voorverwarmen: verwarm de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen minstens 1 uur voordat de broden erin gaan voor op 240 °C (boven- en onderwarmte). Verwarm een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, mee.

Bakken: leg een groot stuk bakpapier op een pizzaschep of op een omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Bestrooi het papier met wat (rogge of rijste)bloem. Stort het deeg voorzichtig uit de rijsmantjes op de pizzaschep of omgekeerde bakplaat. De goede kant van het deeg - wat de onderkant in het rijsmantje was - komt nu bovenop te liggen. Snijd het deeg met een scherp (gekarteld) mes of met een speciaal broodmesje (lame) in.

Schuif het deeg met papier en al op de hete steen. Giet in de meeverwarmde braadslede ± 2 dl kokend water in (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur en verlaag de temperatuur naar 220 °C.

Als je het deeg op een bakplaat hebt laten rijzen bak het dan op dezelfde bakplaat af en volg de procedure zoals hierboven beschreven.

Bak de broden 20 minuten en trek dan het bakpapier onder de broden vandaan en haal de braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Verlaag eventueel de oventemperatuur (als de korst al erg gekleurd is) naar 200 °C en bak het brood in nog 15 – 20 minuten gaar en bruin (totale baktijd 35 – 40 minuten).

Laat de broden volledig afkoelen op een rooster voordat je ze gaat snijden of invriezen.

Serveren en bewaren: bewaar het brood niet in een

plastic zak, maar in een broodtrommel of zet het met de snijkant op een broodsnijplank. Op deze manier wordt de korst niet zacht.

Dit brood kan perfect ingevroren worden. Laat het brood ontdooien en leg het voordat je het gaat serveren ± 5 minuten in een op $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ voorverwarmde oven zodat de korst weer knapperig wordt. Laat het weer even afkoelen voordat je het gaat snijden.