

## Uit de keuken van Levine: Brood met zaadjes (4)

2-3 minuten

---



De één wil brood met maanzaad erop, de ander met sesamzaad of nee toch maar met zonnebloempitten. Daarom 3 vliegen in een klap: 1 brood met daarop - apart - maanzaad, sesamzaad en zonnebloempitten. Dit brood wordt met een voordeeg gemaakt, begin dus de avond van tevoren.

Brood met zaadjes

Recept [printen](#)

Voordeeg:

- 135 gram (ongebleeke) bloem

- 80 gram koud water
- 1/8 theelepel (snuf) droge gist

Deeg

- het voordeeg
- 270 gram (ongebleekte) bloem
- 10 gram (volle) melkpoeder \*
- 6 gram droge gist
- 160 gram lauwwarm water
- 25 gram olijfolie
- 8 gram zout

Afwerking

- 1 eiwit, losgeklopt met 1 eetlepel water
- sesamzaad, maanzaad, zonnebloempitten

\* melkpoeder is verkrijgbaar bij de supermarkt van de merken Elk/Campina (mager) en Nestlé (vol).

Voordeeg

Meng bloem, gist en water door elkaar en kneed met de hand tot een deegje. Overdoen in een licht met olie ingevette kom. Laat afgedekt op kamertemperatuur 8 - 12 uur staan.

Deeg

Meng het voordeeg met de rest van de ingrediënten. Kneed met de deeghaak in een standmixer (bijv. KitchenAid) of een broodbakmachine (bijv. op de pizzastand) in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg. Vet een kom in met wat olie en leg het deeg hierin, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Laat in ± 60 minuten tot dubbele volume rijzen.

Druk de lucht uit het deeg (doorslaan) en verdeel in drie gelijke stukken. Bol ieder stuk deel op en laat 10

minuten rusten. Nog een keer opbollen. Bestrijk iedere bol met het losgeklopte eiwit en bestrooi 1 bol met sesamzaad, 1 bol met maanzaad en 1 bol met zonnebloempitten.

Leg de bollen naast elkaar in een broodbakblik van  $\pm$  22 cm.



Laat afgedekt in  $\pm$  60 minuten tot bijna dubbele volume rijzen. Verwarm intussen de oven voor op 225 °C.



Bak het brood op de onderste richel in 30 - 35 gaar en bruin. Verlaag na 20 minuten de temperatuur naar 200 °C. Direct storten op een rooster en volledig laten afkoelen.



Eet smakelijk!