

Brood met gruyere, basilicum en pecannoten

4-5 minuten



Een heerlijk hartig brood, lekker bij een kop soep of de barbecue. Dit brood kan al van tevoren gemaakt worden want het kan - goed verpakt in een diepvrieszak - prima ingevroren worden. Laat het brood in de zak ontdooien en "piep" voor het serveren even op in de oven (5 - 10 minuten op 180 °C).

Brood met gruyère, basilicum en pecannoten

- 350 gram tarwebloem
- 150 gram volkorenmeel
- 7 gram droge gist

- 10 gram zout
- 25 gram zonnebloem- of olijfolie
- 310 gram water, lauwwarm
- 145 gram gruyère, in kleine blokjes
- 15 gram verse basilicum, in reepjes
- 60 gram pecannoten

Rooster de pecannoten in een droge koekenpan, laat ze op een bord afkoelen en hak ze grof.

Werkwijze deeg kneden in een standmixer:

Doe alle ingrediënten - behalve de gruyère, basilicum en pecannoten - in de kom. Roer met een houten lepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand loslaat, het mag nog iets aan de bodem plakken. Voeg de basilicum, de pecannoten en de helft van de gruyère toe en kneed door het deeg.

Werkwijze deeg kneden in een broodbakmachine:

Doe alle ingrediënten - behalve de gruyère, basilicum en pecannoten - in de bak van de bbm. Kneed 10 - 15 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand. Voeg de basilicum, de pecannoten en de helft van de gruyère toe en kneed door het deeg. Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom en volg verder de werkwijze vanaf de 1e rijs zoals hieronder beschreven. Of gebruik de deegstand (= inclusief 1e rijs), gebruik dan koud water en volg het recept hieronder vanaf het vormen.

Werkwijze deeg met de hand kneden:

Doe alle ingrediënten - behalve de gruyère, basilicum en pecannoten - in een grote kom. Roer met een pollepel door elkaar tot alle bloem bevochtigd is. Stort op een werkplek en kneed met de hand in ± 20

minuten tot een soepel deeg. Voeg de basilicum, de pecannoten en de helft van de gruyère toe en kneed door het deeg. Voeg geen extra bloem toe als het niet echt nodig is; het deeg wordt vanzelf minder kleverig tijdens het kneden.

1e rijs:

Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom, 1 keer draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 1 uur in volume verdubbelen.



© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht eruit (= doorslaan) en bol licht op. Laat de deegbol afgedekt ± 15 minuten liggen. Vorm er vervolgens een batard van (zie de posting [Het vormen van een batard](#)).



Leg de batard op een bakplaat bekleed met bakpapier of een bakmatje.

Je kunt het deeg ook in een bebloemd rijsmandje laten rijzen en afbakken op een broodbak-/pizzasteen met daarop een stuk bakpapier (om te voorkomen dat er gesmolten kaas op de steen drupt tijdens het bakken). Afbakken op een bakplaat kan natuurlijk ook. Bestrooi het deeg voordat het in het rijsmandje wordt gelegd met wat bloem of semolina.



Leg het deeg ondersteboven (= met de goede kant naar onderen) in het rijsmandje.



2e rijs: Laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur in ± 60 minuten tot bijna dubbel volume rijzen. Het deeg is goed als je er met een vinger op duwt, de indruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.



Oven voorverwarmen: Oven met onder- en bovenwarmte: verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 210°C . Rofco: verwarm de oven 2 uur van tevoren voor op 210°C .

Bakken:

Bij rijzen in een rijsmandje: stort het deeg voorzichtig

op een pizzaschep met daarop een stuk bakpapier of op een bakplaat.

Snijd vlak voor het brood de oven ingaat de bovenkant overlangs in en verdeel de resterende gruyère over de insnijding.



Oven met boven- en onderwarmte: bak het brood in $\pm$ 35 minuten gaar en bruin. Laat op een rooster afkoelen. Rofco: bak het brood 8 minuten op 210 °C, verlaag de temperatuur naar 50 °C en bak het brood in nog 30 minuten gaar en bruin. Zet de laatste 10 minuten de dampseuven open. Laat het brood op een rooster volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.



© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>