

Uit de keuken van Levine: Brood met havervlokken

4-5 minuten



Het recept van dit heerlijke brood met zacht kruim komt uit [Bread, A Baker's Book of Techniques and Recipes](#) van Jeffrey Hamelman. Het is geen letterlijke vertaling uit het boek, ik heb mijn eigen werkwijze gebruikt.

Dit boek heb ik echt al jaren in gebruik. Ik kocht het in 2005 en nog steeds grijp ik er regelmatig naar. Het bevat een schat aan informatie en de recepten zijn uitstekend. Wel 1 kanttekening: het is niet echt een makkelijk boek voor een absolute beginner en het is ook wel handig als je een redelijke kennis van het Engels taal hebt om alles te kunnen begrijpen.

Nieuwsgierig naar het boek? [Hier](#) kan je een PDF downloaden van hoofdstuk 4 (Breads with yeasted pre-ferments). Dit hoofdstuk komt uit de 1e uitgave van het boek. In 2012 is er een herziene uitgave verschenen met daarin enkele aanpassingen en aanvullingen.

Ik heb halve broden gemaakt maar een groot brood kan uiteraard ook. De bakblikken voor halve broden die ik gebruik, zijn online te koop bij de [Weekend Bakery](#).

Brood met havervlokken (1 groot brood of 2 kleine)

- 375 gram tarwebloem ([Amerikaanse patent](#))
- 125 gram volkorenmeel ([Volkoren Natuur](#))
- 85 gram havervlokken
- 315 gram water, 20 - 25 C
- 55 gram volle melk, 20 - 25 C
- 35 gram honing
- 35 gram zonnebloemolie
- 9 gram zout
- 5 gram droge gist
- 2 bakblikken van 16 x 10,5 x 8,5 cm of 1 bakblik van

30/32 x 10,5 x 8,5 cm, ingevet

Werkwijze deeg in een standmixer/spiraalkneder

kneden: Doe alle ingredienten voor het deeg in de kom en kneed met de deeghaak in 12 - 15 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed geknead als je er een [vliesje van kunt trekken](#).

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie 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 60 - 90 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een heel licht met zonnebloemolie ingevette of heel licht met tarwebloem bestrooide werkplek, druk de lucht eruit (niet kneden!) en bol losjes op. Als je twee broden wilt bakken dan verdeel je het deeg nadat je de lucht eruit hebt gedrukt in twee gelijke stukken en bol dan beide stukken deeg losjes op. Dek het deeg af en laat het ± 25 minuten rusten. Vorm er daarna een busbrood van. Hoe je dat doet, kan je [hier](#) zien. Maak desgewenst de bovenkant van het deeg nat en strooi er havervlokken over. Leg het deeg met de naad naar beneden in het bakblik.

2e rijs: Dek het deeg af met ingevet plastic folie, een douchemuts of bubbeltjesfolie en laat het in 60 - 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.



Oven voorverwarmen: Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 200 °C (boven-/onderwarmte). Verwarm een braadslede of laag bakblik mee.

Bakken: Zet het bakblik/de bakblikken op een rooster of op een bakplaat in de oven. Giet in de mee verwarme braadslede ± 1,5 dl water om stoom te creëren en sluit direct de oven deur. Bak het brood/de broden 20 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 180 °C. Haal de braadslede uit de oven en bak het brood/de broden in nog 15 - 20 minuten gaar en goudbruin. *Let op:* door de honing in het deeg kan het brood sneller kleuren. Dek zonodig na ± 20 minuten af met een velletje aluminiumfolie. Stort het brood direct na het bakken uit het bakblik en laat afkoelen op een rooster.



Dit artikel bevat een affiliatielink naar Bol.com. Als je via de link bovenaan dit artikel het boek bij Bol besteld, ontvang ik een kleine commissie.