

Uit de keuken van Levine: Brood met kamutmeel

3-4 minuten



Ik was alles voor dit brood al aan het afwegen toen ik opeens bedacht dat ik kamutmeel had gekocht. Ik kon nog net een gedeelte van het volkorenmeel uit de kom vissen en vervangen door kamutmeel. Volgende keer gebruik ik zeker meer om uit te proberen of dit brood dan nog lekkerder wordt.

Brood met kamutmeel (2 broden)

- 450 gram tarwebloem
- 300 gram volkorenmeel
- 100 gram kamutmeel (of volkorenmeel)

- 8 gram droge gist
- 30 ml honing
- 35 gram ongezoeten roomboter
- 530 gram lauwwarm water
- 16 gram zout
- 2 bakblikken van ± 21 cm, ingevet

Deeg in een standmixer kneden: Doe 200 gram tarwebloem, volkorenmeel, kamutmeel, gist, honing en boter in de kom en roer door elkaar. Voeg het water toe en mix met de platte klopper in ± 3 minuten tot een slap deeg. Dek de kom af en laat 25 minuten staan. Voeg het zout en de resterende bloem (in gedeelten) toe en kneed met de deeghaak in ± 10 minuten tot een soepel deeg dat van de wand loslaat. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

Deeg in broodbakmachine kneden: Doe 200 gram tarwebloem, volkorenmeel, kamutmeel, gist, honing, boter en het water in de de bak van de bbm. Mix in ± 3 minuten tot een slap deeg. Laat 25 minuten met gesloten deksel staan. Voeg het zout en de resterende bloem toe. Kneed vervolgens ± 10 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken. Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom en volg verder de werkwijze vanaf de 1e rijs zoals hieronder beschreven.

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. Laat rijzen tot het deeg verdubbeld is, ± 1 uur.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek, verdeel het met een deegsteker in twee gelijke stukken en druk de lucht eruit (niet kneden). Bol beide deegstukken losjes op, dek ze af en laat ze ± 20 minuten rusten (het deeg laat zich na deze rusttijd beter vormen).

Rol ieder stuk deeg met een deegroller uit, even breed als de bakvorm. Rol het deeg stevig op en knijp de naad dicht. Leg het deeg met de naad naar beneden in ingevette bakblik.

2e rij: Dek het deeg af met ingevet plasticfolie en laat het in ± 60 minuten tot bijna dubbel volume rijzen. Het deeg is goed gerezen als je er met je vinger op drukt, de indruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: Verwarm intussen de oven voor op 200°C (boven-/onderwarmte).



Bak de broden (op onderste richel) in ± 35 minuten gaar en bruin. Stort de broden direct op een rooster.



Laat de broden volledig afkoelen voordat je ze gaat snijden.

