

Uit de keuken van Levine: Brood met pompoenpitten

2-3 minuten



Brood met pompoenpitten

Recept [printen](#)

- 250 gram volkorenmeel
- 330 gram tarwebloem
- 50 gram pompoenpitten + om te bestrooien
- 10 gram moutpoeder *
- 7 gram droge gist
- 360 gram lauwwarm water
- 40 ml zonnebloemolie
- 11 gram zout

- broodbus van 30 cm, ingevet

* Moutpoeder is te koop/te bestellen bij onder andere [Bakkertje Thuis](#). Als je het niet hebt, geen nood, laat het dan gewoon weg, het brood worden dan wel minder donker.

Werkwijze KitchenAid/standmixer: doe alle ingrediënten, behalve het zout, in de kom van de KitchenAid/standmixer. Kneed met de deeghaak in ± 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand loslaat. Voeg na 5 minuten kneden het zout toe. Voeg nog wat bloem toe als het deeg te nat is of wat water als het deeg te droog is. Het deeg kan ook in de broodbakmachine gemaakt worden. Kneed 10 - 15 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand en volg het recept hieronder vanaf de 1e rij.

1e rij:

Vet een kom in met wat olie en leg het deeg hierin, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Laat afgedekt in 60 - 90 minuten tot dubbel volume rijzen. Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht uit het deeg (doorslaan) en vorm het tot een bal. Laat afgedekt 20 - 30 minuten liggen.

Vormen - zie foto's bij [Wit brood \(2\)](#) - :

- platdrukken/uitrollen tot een rechthoek;
- vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant;
- weer plat drukken/uitrollen (tot breedte van het bakblik);
- rol dan het deeg vanaf de bovenkant stevig op en druk de naad dicht;

- maak het deeg nat en rol het door pompoenpitten;
- leg het met de naad naar beneden in het ingevette bakblik.



2e rijs: Dek het deeg af met ingevet plastic folie en laat het in 60 - 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met je vinger op drukt en het veert langzaam terug.

Bakken:

Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 220 °C. Bak het brood 20 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 200 °C. Dek als het brood/de pompoenpitten te donker dreigen te worden het brood af met een velletje aluminiumfolie. Bak in nog 20 minuten gaar en bruin (totale baktijd 40 minuten).

Stort het brood direct op een rooster en laat volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.



Eet smakelijk!