

## Uit de keuken van Levine: Brood met zaadjes (1)

2-3 minuten

---



Brood met zaadjes gaat er hier altijd in als 'koek'. Maar toch maak ik het iedere keer weer net ietsje anders of zelfs een geheel ander recept. Onderstaand recept is een bewerkte versie van het Honey and Seed Bread uit [The Bread Bible](#) van Beth Hensperger. In het oorspronkelijke recept wordt alleen tarwebloem gebruikt en geen lijnzaad.

Brood met zaadjes Recept [printen](#)

- 90 ml/gram warm water, lauwwarm
- 5 gram droge gist
- 1/2 theelepel suiker
- 180 ml warme melk, lauwwarm

- 14 gram boter
- 1 eetlepel honing
- 300 gram tarwebloem
- 105 gram speltmeel
- 8 gram zout

Zadenmix:

- 1 eetlepel gierst
- 1/2 eetlepel maanzaad
- 1/2 eetlepel sesamzaad
- 1 eetlepel (gebroken) lijnzaad

Los de gist en de suiker op in het warme water. Laat 10 minuten staan tot het bubbelt.

Meng in de kom van een standmixer met de platte haak/paddle de melk, boter, honing en het gistmengsel door elkaar. Voeg  $\pm$  135 gram tarwebloem, zout, gierst, maanzaad en sesamzaad toe. Mix op hoge stand gedurende 3 minuten. Voeg vervolgens de rest van de tarwebloem in gedeelten toe totdat het deeg van de wand loslaat. Verwissel de paddle voor de deeghaak en kneed het deeg in 3 - 4 minuten tot een soepel en zacht deeg.



Laat het deeg in een ingevette kom in ongeveer 1 - 1 1/2 uur tot dubbel volume rijzen. Dan voorzichtig de lucht uit het deeg drukken. Langwerpige deeglap van maken, de

zijanten links en rechts net over het midden terugslaan, weer iets platdrukken tot de breedte van het bakblik.



Van boven naar beneden stevig oprollen en in bakblik leggen. Afdekken met ingevet plastic folie en  $\pm$  1 uur laten rijzen.



Verwarm de oven voor op 190 °C. Bak het brood in 40 - 45 minuten gaar en bruin. Direct uit bakblik lossen en op rooster laten afkoelen. Voor een zachte korst kan je het brood direct nadat het uit de oven komt bestrijken met zachte boter.

Eet smakelijk!