

Uit de keuken van Levine: Brood met zaadjes (3)

2-3 minuten



Ik was vandaag van alles van plan. Zo wilde ik twee recepten voor koekjes uitproberen en twee verschillende broden bakken. Aanstaande zaterdagmiddag, 10 mei, ga ik namelijk ter ere van moederdag weer koekjes bakken bij [DOK](#) in Den Haag. Het mooie weer gooide echter roet in mijn bakplannen. In plaats van tijd in de keuken door te brengen heb ik lekker genoten van het zonnetje. Omdat er toch wel brood op de plank moest komen heb ik vanavond toch nog twee (dezelfde) broden gebakken.

Brood met zaadjes - Buttermilk Seed Bread

Recept [printen](#)

- 7 gram droge gist
- 1 theelepel suiker
- 180 gram water, lauwwarm
- 355 gram karnemelk, lauwwarm
- 25 gram zachte ongezoeten roomboter
- 45 ml (3 eetlepels) honing
- 15 gram zout
- 20 gram (geroosterde) sesamzaadjes
- 25 gram lijnzaad
- 15 gram maanzaad
- 20 gram zonnebloempitten
- 240 gram volkoren- of speltmeel
- ± 550 gram tarwebloem
- 2 broodbakblikken van ongeveer 22 cm, ingevet

Los de gist en de suiker op in het warme water. Laat ± 10 minuten staan, totdat het schuimt.

Doe de rest van de ingrediënten, behalve de tarwebloem, in de kom van de KitchenAid. Voeg het gistmengsel toe en roer met de platte klopper door elkaar. Voeg geleidelijk de tarwebloem toe. Verwissel de platte klopper voor de deeghaak en kneed in ± 10 minuten op stand 2 tot een soepel deeg dat van de wanden loslaat. Voeg zonodig nog wat bloem toe als het deeg te nat is of wat water als het deeg te droog is.

Vet een grote kom in met wat olie, doe het deeg hierin, 1 x keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Lat afgedekt in 60 - 90 tot dubbele volume rijzen.

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Verdeel in twee gelijke stukken. Bol op en laat 20 minuten afgedekt liggen.

Vorm van ieder stuk deeg een brood en leg dit in de ingevette vormen. Laat afgedekt in 60 - 90 minuten tot bijna dubbele volume rijzen.

Verwarm tijdens het rijzen de oven voor op 190 °C.

Bak de broden in 35 - 40 minuten gaar en bruin. Direct storten op een rooster en volledig laten afkoelen.



Eet smakelijk!