

Uit de keuken van Levine: Brood met zaadjes (5)

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.

Brood met zaadjes

- 300 gram tarwebloem
- 260 gram volkorenmeel
- 7 gram droge gist
- 15 gram (volle) melkpoeder *
- 15 gram maanzaad
- 15 gram sesamzaad

- 15 gram lijnzaad (heel)
- 15 gram pompoenpitten
- 15 gram zonnebloempitten
- 25 gram ongezoeten roomboter
- 355 gram water, lauwwarm
- 11 gram zout
- bakblik van 30 cm, ingevet

* melkpoeder is verkrijgbaar bij de supermarkt van het merk Elk/Campina (mager) en van Nestlé (vol) bij de toko/Aziatische winkel en soms bij de supermarkt.

Werkwijze KitchenAid/standmixer: doe alle ingrediënten, behalve het zout, in de kom van de KitchenAid/standmixer. Roer met de platte klopper of een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in $\pm$ 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.

Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Dek de kom af. Laat rijzen tot het deeg verdubbeld is, $\pm$ 1 uur.

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek, sla voorzichtig door (= lucht eruit drukken, niet kneden) en maak er een bal van. Laat het deeg afgedekt 20 minuten liggen (het deeg is daarna makkelijker te vormen). Vorm er dan een brood van: rol het deeg met een deegroller uit tot een rechthoek, even breed als het broodbakblik. Rol vanaf een lange kant stevig op en druk de naad dicht. Leg het deeg met de naad naar beneden in het bakblik.

Dek af met ingevet folie en laat het in $\pm$ 60 minuten tot

bijna dubbel volume rijzen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met je vinger op drukt en het deeg veert langzaam terug.

Verwarm intussen de oven voor op 220 °C. Bak het brood 15 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 200 °C en bak in nog ± 20 minuten gaar en bruin. De interne temperatuur is dan ± 95 °C.

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

Nog meer broden met zaadjes (de recepten openen in aparte vensters):

[Brood met zaadjes \(1\)](#)

[Brood met zaadjes \(2\)](#)

[Brood met zaadjes \(3\)](#)

[Brood met zaadjes \(4\)](#)