

Uit de keuken van Levine: Brood met zure room

3 minuten

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Vaak koop ik ingrediënten om iets te maken en vervolgens komt er dan iets tussen. Daarna vergeet ik het en "opeens" zie ik dan weer iets in de kast of koelkast staan wat nodig op moet. Zo kwam ik vandaag 4 potjes zure room tegen in de koelkast die over de datum dreigden te raken. Tsja, wat wilde ik er ook alweer mee maken? Ik weet het echt niet meer

.....

Wat ik ermee wilde maken was in ieder geval niet onderstaand recept, maar die 4 potjes kwamen

precies van pas :-).

Het recept komt uit het boek [Beard on Bread](#) en ik vond het op het weblog van [Seriously Good](#). Het kost even wat tijd om het brood te maken, want het deeg rijst erg langzaam. Volgens Kevin heerlijk om er een grilled cheese sandwich mee te maken.

Brood met zure room

- 7 gram droge gist
- 30 gram suiker
- 60 gram warm water
- 4 bekertjes van 125 ml zure room
- ¼ theelepel baking soda
(natriumbicarbonaat/zuiveringszout)
- 13 gram zout
- ± 685 gram tarwebloem
- 2 [bakblikken](#) van ± 21 cm, ingevet

Meng de gist, suiker, water, zure room en baking soda in de kom van een standmixer met de platte klopper door elkaar. Voeg 500 gram bloem toe en mix er met de platte klopper door tot een slap en kleverig deeg ontstaat. Verwissel de platte klopper door de kneedhaak, voeg het zout toe en geleidelijk de overige bloem tot een wat kleverig deeg ontstaat dat van de wand loslaat, maar nog wel iets aan de bodem kleeft. Totale kneedtijd: 10 -15 minuten.

Maak een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur rijzen tot het in volume verdubbeld is (± 2 uur).

Stort het deeg op de werkplek, druk de lucht eruit en verdeel het in twee gelijke stukken.



Bol ieder stuk deeg losjes op en laat afgedekt ± 30 minuten liggen.



Vorm er twee broden van: druk ieder stuk deeg uit tot een rechthoek net zo breed als het bakblik.



Rol het op, druk de naad dicht en leg het met de naad naar beneden in het bakblik.



Dek het deeg af en laat het rijzen totdat het bijna in volume verdubbeld is (1½ - 2 uur).

Verwarm intussen de oven voor op 190 °C.

Bak de broden onderin de oven in ± 35 minuten gaar en bruin.



Los de broden direct uit de bakblikken en laat ze op een rooster volledig afkoelen.