

Uit de keuken van Levine: Bruin brood

3-4 minuten



Dit brood is een heerlijk zacht basisbrood, ideaal om mee te nemen in een lunchpakket. De bruine kleur komt voor het grootste deel door het toegevoegde donkere moutmeel en maar voor een klein beetje door het volkorenmeel dat erin verwerkt is. Ik schreef al eerder over moutmeel bij het recept voor [Meergranenbrood](#). Door dit moutmeel toe te voegen wordt het deeg donkerder en de structuur van het

brood wordt er zachter van. Moutmeel is te koop/te bestellen bij onder andere de [Zuidmolen](#). Als je het niet hebt, geen nood, laat het dan gewoon weg.
Bruin brood

- 300 gram tarwebloem
- 200 gram volkorenmeel
- 10 gram donker moutmeel
- 7 gram droge gist
- 10 gram suiker
- 140 gram water, lauwwarm
- 120 gram karnemelk, lauwwarm
- 30 gram zachte ongezouten roomboter
- 50 gram ei
- 9 gram zout
- broodbakblik van ± 25 cm, ingevet

Werkwijze deeg kneden in een standmixer: Doe alle ingrediënten in de kom. Kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand loslaat, het mag nog iets aan de bodem plakken. Het deeg is goed gekneed als je er een vliesje van kunt trekken.

Werkwijze deeg kneden in een broodbakmachine: Doe alle ingrediënten in de bak van de bbm. Kneed 10 - 15 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand. Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom en volg verder de werkwijze vanaf de 1e rij zoals hieronder beschreven. Of gebruik de deegstand (= inclusief 1e rij), gebruik dan koude karnemelk en koud water en volg het recept hieronder vanaf het vormen.

Werkwijze deeg met de hand kneden: Doe alle ingrediënten in een grote kom. Roer met een pollepel door elkaar tot alle bloem bevochtigd is. Stort op een werkplek en kneed met de hand in $\pm$ 20 minuten tot een soepel deeg. Voeg geen extra bloem toe, het deeg wordt vanzelf minder kleverig tijdens het kneden.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 keer draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af met een douchemuts of plasticfolie en laat het deeg op kamertemperatuur in $\pm$ 1 uur in volume verdubbelen.

Vormen: 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 tot een rechthoek.
- Vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant.
- Weer plat drukken (tot breedte van het bakblik).
- Rol dan het deeg vanaf de bovenkant stevig op en druk de naad dicht.
- Leg het met de naad naar beneden in het ingevette bakblik.

2e rijs: Dek het deeg af met ingevet folie en laat het in $\pm$ 1 uur tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met je vinger op drukt en het veert langzaam terug.

Oven voorverwarmen: Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 220 °C (boven-/onderwarmte) of 200 °C

(hete lucht).

Bakken: Snijd het brood vlak voor het bakken enkele keren met een scherp (gekarteld) mes in. Bak het brood 15 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 180 °C. Bak in nog 20 minuten gaar en bruin. Stort het brood direct na het bakken op een rooster. Laat volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.

