

Uit de keuken van Levine: Casinobrood

4-6 minuten



Mijn echtgenoot roept regelmatig “Weet je wat lekker is? Casinobrood met korsteloze komijnekaas erop”. Ik kan hem niet aan zijn verstand peuteren dat een casinobrood een gewoon (meestal) wit brood is, maar dan gebakken in een speciale broodbus die met een deksel gesloten wordt zodat een vierkant brood ontstaat. Blijkbaar smaakt zo’n vierkante boterham hem beter dan een ‘gewone’ maat boterham. Misschien omdat een vierkant plakje korsteloze kaas er precies op past? Of zou het nostalgie zijn? Hij

kreeg deze boterhammen namelijk vroeger van zijn moeder mee naar school

In de loop der tijd heb ik een aardige collectie broodbakblikken in allerlei vormen en maten bij elkaar verzameld, maar nog geen casinoblik. Op zoek dus naar een blik met deksel. Dat was makkelijker gezegd dan gedaan. Nergens te vinden, althans niet meteen. Een paar weken geleden kreeg ik bijna gelijktijd een tip van twee mede broodbakkers op het forum van [Bakkerswereld](#). In kookwinkel De Koksmaat in Dordrecht verkopen ze dit bakblik van plaatstaal en bij kookwinkel [Duikelman](#) in Amsterdam van het merk Chicago Metallic. Mijn keuze was snel gemaakt: ik heb al een aantal broodbakblikken van Chicago Metallic ([hier](#) gekocht en [hier](#) staan ook nog foto's van deze winkel) en deze bevallen echt uitstekend. Je hoeft ze voor het bakken alleen maar licht in te vetten met olie, ze bakken niet aan en het brood glijdt er altijd zo uit na het bakken. Plaatstalen bakblikken bakken ook prima, maar die moet je voor gebruik eerst inbranden en dat moet je van tijd tot tijd herhalen. Voor mij, lichtelijk chaotisch en altijd druk, niet zo handig. Mijn echtgenoot was zo lief om het bakblik spoorlags bij Duikelman voor me te gaan kopen! (Eigenbelang natuurlijk krijgt hij eindelijk weer eens casinobrood met korsteloze kaas mee!).

Onderstaand recept kan je natuurlijk ook in een 'gewone' broodbakvorm bakken, dan krijg je er een mooi bolletje op. Het recept is voor een groot formaat bakblik (± 30 cm). Het casino bakblik is 33 x 11 x 11 cm.

Je begint met het maken van een sponge. Hierin wordt een deel van de tarwebloem, de helft van de totale hoeveelheid gist en al het water gebruikt. Dit goed door elkaar roeren en dan 3 uur op

kamertemperatuur laten staan. Na die rusttijd bubbelt het volop en ruikt lekker. Nu kunnen de rest van de ingrediënten erbij.

Wit Casinobrood



Sponge:

- 3 gram droge gist
- 300 gram tarwebloem
- 345 gram water, kamertemperatuur

Deeg:

- 3 gram droge gist
- 280 gram tarwebloem
- 25 gram melkpoeder
- 55 gram zachte/gesmolten boter
- 10 gram suiker
- 11 gram zout

Maak de sponge door het water, de gist en de tarwebloem goed door elkaar te roeren. Dit kan met een houten lepel of met de paddle van bijv. een KitchenAid. Laat dit 3 uur op kamertemperatuur staan. Voeg dan aan de bubbelende sponge de ingrediënten voor het deeg toe: eerst de gist, melkpoeder, boter en suiker. Met de paddle goed doorkloppen. Vervolgens het zout en dan de tarwebloem in gedeelten toevoegen totdat het deeg van de wand loslaat, het kleeft nog wel wat aan de bodem. Verwissel de paddle voor de deeghaak en kneed het in $\pm$ 10 minuten tot een soepel en zacht deeg.

Laat het deeg in een met wat zonnebloemolie

ingevette kom in ongeveer 2 uur tot dubbel volume rijzen. Druk de lucht uit het deeg en bol het deeg losjes op. Laat het deeg 10 - 15 minuten afgedekt laten liggen en vorm er dan een brood van (foto's en uitleg over het vormen van een brood voor in een broodbuis staan bij het recept voor [Licht volkorenbrood](#)).

Dek het deeg af met ingevet plastic folie of bij gebruik van een casino bakvorm: schuif de deksel erop. Laat het deeg in ongeveer 1 uur tot bijna dubbel volume rijzen. Bij gebruik van een casino bakvorm: laat het deeg niet helemaal tot de bovenkant van de vorm rijzen; er moet nog ruimte overblijven voor de 'ovenrijs'.

Verwarm tijdens de rijstijd de oven voor op 220 °C.

Bak het brood 20 minuten op 220 °C, verlaag dan de temperatuur naar 200 °C. Bak het brood in nog 20 minuten gaar en bruin (totale baktijd 40 minuten). Direct uit bakblik lossen en op een rooster laten afkoelen.



Een vierkante boterham is ook perfect voor tosti's en je kunt er mooie sandwiches mee maken door tussen twee plakjes brood beleg te doen en ze dan diagonaal door te snijden, zodat twee gelijke driehoeken ontstaan.

Bovenstaand recept is een bewerking van het [Farmer's White Bread](#) van Breadchick van [The Sour Dough](#).

Eet smakelijk!