

Uit de keuken van Levine: Chocolade-koffiebrood

2-3 minuten



Vandaag heb ik me bezondigd aan een heerlijk chocolade-koffiebrood. Lekker met een likje roomboter erop!

Chocolade-koffiebrood

- 400 gram tarwebloem
- 40 gram donkerbruine basterdsuiker
- 1 zakje espressopoeder (of 1 eetlepel oploskoffie)
- 30 gram zachte ongezouten roomboter
- 6 gram droge gist

- 8 gram zout
- 240 gram water, lauwwarm
- 85 gram chocoladedruppels (of gehakte pure chocolade)

Om te bestrijken en bestrooien:

- 1 ei, los geklopt (niet alles wordt gebruikt)
- 1 - 2 eetlepels suiker

Werkwijze KitchenAid/standmixer:

Doe tarwebloem, suiker, espressopoeder, boter, droge gist en zout de kom en roer door elkaar. Voeg het water toe en kneed met de deeghaak op lage stand in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat, het mag nog iets aan de bodem kleven. Kneed er dan snel met de machine of met de hand de chocoladedruppels door.

1e rijs: Vorm 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. Laat het deeg in ± 1 uur in volume verdubbelen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie of met bloem bestrooide werkplek, druk de lucht uit het deeg en bol het losjes op. Laat het deeg afgedekt ± 15 minuten rusten. Vorm er vervolgens een batard van (zie de posting [Het vormen van een batard](#)).

2e rijs: Leg het deeg met de naad naar beneden op een bakplaat (bekleed met bakpapier of bakfolie) en laat het deeg in ± 45 minuten tot bijna dubbel volume rijzen.

Oven voorverwarmen: Verwarm intussen de oven voor op 190 °C.

Bakken: Bestrijk het deeg met ei en bestrooi met suiker. Snijd het deeg met een scherp mes enkele keren in, bijvoorbeeld een schuin ruitpatroon.

Bak het brood in $\pm$ 35 minuten gaar en bruin. De kerntemperatuur is dan ongeveer 95 graden C. Zet het brood direct na het bakken op een rooster en laat het afkoelen.

