

uitdekeukenvanarden.blogspot.nl

Uit de keuken van Levine: Chocolade-sinaasappelbrood

4-6 minuten



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

Men neme een stapel 'bakboeken', bladert ze door en zet ze weer terug in de kast. Men trekt vervolgens alle keukenkastjes open en inspecteert de inhoud. Men pakt er een aantal bij elkaar passende ingrediënten uit en maak een 'Chocolade-sinaasappelbrood'. En met

'men' bedoel ik in dit geval mezelf, maar dat hadden jullie vast al begrepen :-). Zo is dit recept ontstaan. Na de inspectietocht in de keukenkastjes stond er op het aanrecht: tarwebloem, gist, zout, melk, eieren, roomboter, vanille extract, sinaasappelolie, suiker, cacao, gekonfijte sinaasappelschil, chocoladechips en geschaafde amandelen. Als daar geen lekker broodje van te maken is!



De cacao die ik gebruikt heb is van het merk NoMU. Aanzienlijk duurder dan de cacao van bijvoorbeeld 'Van Houten' die je bij de supermarkt koopt, maar ook aanzienlijk lekkerder!

De gekonfijte sinaasappelschil had ik nog over van de [Colomba Pasquale](#), het Italiaanse Paasbrood. Volgens de mevrouw van de notenkraam op de wekelijkse markt alhier is gekonfijte sinaasappelschil een seizoensproduct (Kerst) en daarom niet altijd verkrijgbaar. Heel jammer, want je kunt er veel meer mee doen dan alleen gebruiken in een kerststol of om je banketstaaf mee te versieren. Gelukkig heb ik nog niet zo lang geleden een grote doos gekocht bij de Sligro (groothandel) en kan dus weer maanden vooruit. Zelf maken kan natuurlijk ook. Een heel goed recept daarvoor kan je vinden op het weblog van Lien: [Gekonfijte citrusschillen](#).

De sinaasappelolie heb ik bij [NY Cake Decorating, Baking, & Pastry Superstore](#) in New York gekocht.

Foto's van deze winkel kan je [hier](#) zien. In plaats van deze olie kan je de geraspte schil van een schoon geboende sinaasappel gebruiken.

Twee waarschuwingen voor als je dit brood gaat maken:

1. neem de tijd, het deeg rijst langzaam
2. pas op je vingers, je eet ze er bijna bij op, zo lekker is het

Chocolade-sinaasappelbrood

- 450 gram tarwebloem
- 5 gram droge gist
- 75 gram suiker
- 20 gram cacao
- 9 gram zout
- 250 gram melk (vol of halfvol), lauwwarm
- 1 ei, maat L, los geklopt
- 30 gram zachte roomboter
- 1 theelepel vanille extract
- geraspte schil van 1 sinaasappel of ½ theelepel sinaasappelolie

Vulling:

- 75 gram gekonfijte sinaasappelschil, in stukjes
- 75 gram chocoladedruppels of stukjes pure chocolade

Afwerking:

- 1 ei, los geklopt
- amandelschaafsel

Werkwijze standmixer (in mijn geval de KitchenAid):

Doe de helft van de bloem en de gist en de suiker in de kom. Voeg de lauwwarme melk en het los geklopte ei toe. Mix met de platte klopper tot een glad 'beslag'. Voeg de zachte boter toe en mix tot de boter is opgenomen. Voeg de geraspte sinaasappelschil of -olie, vanille extract, stukjes gekonfijte sinaasappelschil en chocoladedruppels toe. Door de stukjes sinaasappelschil en chocoladechips op dit moment al toe te voegen worden ze goed opgenomen in het deeg. Verwissel de platte klopper voor de deeghaak. Voeg vervolgens de cacao, het zout en de rest van de bloem (eventueel in gedeelten) toe. Kneed in ± 10 minuten op stand 1-2 tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het plakt nog wel wat aan de bodem.

Vorm een bal van het deeg en leg het in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 keer draaien zodat alle kanten van het deeg met een dun laagje olie bedekt zijn. Dek de kom af met ingevet plastic folie of een douchemuts en laat het op kamertemperatuur in 2 - 3 uur tot dubbel volume rijzen.

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht eruit en maak er een rechthoek van, 2 x breder dan je bakvorm. Vorm er een brood van: vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant. Rol dan het deeg vanaf de bovenkant stevig op en druk de naad dicht. Leg het deeg in een ingevet bakblik (± 25 x 13 cm).

Dek het deeg af met ingevet folie of een douchemuts en laat het in ongeveer 90 minuten rijzen tot 1 ½ zo groot.

Verwarm intussen de oven voor op 180 °C. Bestrijk het deeg als het voldoende gerezen is met het

losgeklopte ei en bestrooi met geschaafde amandelen.

Zet het bakblik op een bakplaat in de oven. Bak het brood in ongeveer 45 minuten gaar en bruin, bedek na ± 20 minuten de bovenkant met aluminiumfolie. Het is gaar als het hol klinkt als je op de onderkant klopt (en als de interne temperatuur van het brood ± 95 °C is).

Los het brood direct na het bakken op een rooster en laat het volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.