

Uit de keuken van Levine: Crescia al Formaggio

3-4 minuten



Dit is een hartig Italiaans kaasbrood wat met Pasen wordt gegeten. Het wordt daar vaak gebakken in terracotta bloempotten. Als je dat ook wilt doen zorg er dan wel voor dat een eventueel gat in de bodem van de pot dicht is. Ik heb het zelf eigenlijk nog nooit met Pasen gemaakt, wel regelmatig als we een lekker gevulde maaltijdsoep eten. Heerlijk bij minestrone soep bijvoorbeeld. Ook heel lekker is het om er tosti's mee te maken met een plakje ham, wat stukjes gedroogde tomaat en wat basilicum ertussen, de kaas zit al in het brood!

Hieronder heb ik de werkwijze voor een standmixer (KitchenAid in mijn geval) beschreven. Het deeg kan ook op de deegstand in een broodbakmachine worden gemaakt. Pas dan wel op dat je niet teveel bloem gaat

toevoegen, het moet een zacht en soepel deeg blijven, geen stevige deegbal van maken dus.

Crescia al Formaggio - Italiaans (kaas) Paasbrood

Deeg:

- 340 gram tarwebloem
- 1 ¼ theelepel droge gist
- 3 grote eieren (op kamertemperatuur)
- 1 eigeel (eiwit bewaren om mee te bestrijken)
- 60 ml/gram warm water, 40 - 43 °C
- 55 gram zachte ongezouten boter
- 1 theelepel zout (niet meer, er zit ook al zout in de kaas)
- 1 theelepel versgemalen witte peper
- 170 gram vers geraspte Parmezaanse kaas (of 120 gram Parmezaanse kaas en 50 gram Pecorino Romana)

Om te bestrijken:

- 1 eiwit
- 2 theelepels water

Werkwijze KitchenAid: Los de gist in de kom van de KitchenAid op in het warme water en laat 10 minuten staan. Voeg de overige ingrediënten toe, behalve het zout en de kaas. Met kneedhaak (stand 2) 10 minuten kneden. Voeg dan het zout en de kaas in gedeelten toe en kneed tot alle kaas is opgenomen.

Vet een grote kom in met wat olie en doe het deeg hierin, 1 keer draaien zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Afgedekt 1 uur op kamertemperatuur laten rijzen.

Deeg uit kom halen en voorzichtig wat lucht eruit drukken en opvouwen (1 - 2 business letter turns) . Weer in de kom doen en weer $\pm$ 1 uur laten rijzen totdat het bijna in volume is verdubbeld.

Vet werkplek en handen in met wat olie. Stort het deeg en druk voorzichtig de lucht uit het gerezen deeg. Vormen: maak een bol als je het brood in een Pandorovorm (stervorm) of Panettonevorm of hoge souffl evorm wilt bakken of maak een langwerpig brood als je het brood in een broodvorm wilt bakken.

Bedek met ingevet plastic folie en laat ongeveer 2 uur op kamertemperatuur tot bijna dubbele volume rijzen.

Verwarm de oven voor op 220 °C. Bestrijk het brood als het voldoende gerezen is met het losgeklopte eiwit-/watermengsel. Let het deeg in een ingevette bakvorm (ik heb een vorm van 22,5 x 12,5 cm gebruikt). Bak (op onderste richel) 15 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot 180 °C. Leg aluminiumfolie over het brood en bak nog $\pm$ 25 minuten. Het brood is gaar als de interne temperatuur $\pm$ 87 °C is. Als je op de onderkant klopt klinkt het hol.



Op een rooster volledig laten afkoelen voordat je het gaat snijden.

Bron: [King Arthur](#) Eet smakelijk!