

Een brood van Joe Ortiz

7-10 minuten



Een jaar geleden werd ik door Larein, een bakvriendin van het forum van [Bakkerswereld](#), attent gemaakt op het boek [The Village Baker van Joe Ortiz](#). Ze was (is) er al tijden naar op zoek, had het hele internet afgezocht, her en der bestellingen geplaatst, maar noppes. Het was gewoon niet meer te koop.

Mijn nieuwsgierigheid was meteen gewekt en ik ging ook zoeken. Op de site [The Fresh Loaf](#) staat een boekrecensie. Hieronder een klein stukje uit die recensie:

For those of us who are already obsessed with bread baking, who own multiple bread books and are always on the lookout for more books on the subject, The Village Baker is a must-have book. The recipes that

I've managed to bake have been excellent, and the writings on technique, such as how to deal with slack doughs, I've found to be extremely valuable. And it's just plain "an important book" that any self-proclaimed bread junkie should own.

Tsja, dan moet je dat boek hebben hè!

En op [deze](#) paginga vond ik twee filmpjes van Joe Ortiz, samen met Julia Child.

Tijdens mijn trip naar New York vorig jaar december heb ik voor Larein (en mijzelf natuurlijk) gezocht naar dit boek, maar ook noppes. Ik heb vele mooie en grote (2e hands)boekenwinkels van binnen gezien, maar kreeg overal te horen dat het 'out of print' was. Het erge is dat ik geen boekenwinkel binnen kan gaan zonder met een boek naar buiten te komen, dus dat werd sjouwen! Onze laatste hoop was gevestigd op een 2e hands boekenwinkel in Brooklyn, dus liepen we in de vrieskou over de Brooklyn Bridge naar The Heights Bookstore, 109 Montague Street in Brooklyn Heights. Het bleek nog een fikse, maar erg mooie, wandeling te zijn.





Between Henry and Hicks Streets

we'll find the Heights Bookstore, a popular used bookstore. Every book you can imagine is inside. In fact, there's barely room to maneuver in here as floor to ceiling is packed with books by a wide range of authors. Pick up a dog-eared classic or a recent hardcover.

Maar ook hier kregen we nul op rekest.

Maar de moed is nog niet opgegeven hoor! Larein en inmiddels ook andere bakfanaten zijn nog steeds op zoek en ik ook. Regelmatig bezoek ik de site van Amazon.com om te kijken of het a. weer leverbaar is en b. of er nog een redelijk geprijsd en redelijk uitzierend 2e handsboek aangeboden wordt. Van de week leek het erop, of misschien is het ook zo, dat het boek weer leverbaar is via Amazon! Ik heb het gelijk besteld en ik kreeg een bevestiging met daarbij de mededeling dat het tussen 12 januari en 2 februari 2007 geleverd gaat worden. Ik wacht met spanning af.....In de tussentijd speur ik het internet af naar recepten uit dit boek, maar ook die blijken moeilijk te vinden te zijn. Maar hèhè, van de week vond ik er één!

Er staat bij "Based on a recipe entitled Pain de campagne sur poolish in The Village Baker by Joe Ortiz". Dus of het helemaal het originele recept is weet ik niet. Ik heb meer bloem gebruikt dan in dit recept staat en de werkwijze wat veranderd, met andere woorden: ik heb het dus (weer) veranderd. Zo heb ik het gedaan:

Pain de campagne sur poolish¹ groot of 2 kleine broden
Starter

- 2 theelepels droge gist
- 360 gram water, kamertemperatuur
- 55 gram roggemeel
- 65 gram volkorenmeel
- 135 gram tarwebloem

Deeg

- 1 theelepel droge gist
- 240 gram water, kamertemperatuur
- de starter
- ± 640 gram tarwebloem
- 16 gram zout

Zo maak je de starter:



Maak de starter de avond van tevoren: meng in een grote kom roggemeel, volkorenmeel, tarwebloem en gist. Voeg het water toe

en roer goed met een houten lepel. Het lijkt wel wat op pannenkoekenbeslag. Afdekken met plastic folie of deksel en laat het op een koele plaats 6 - 8 uur of in de koelkast rijzen. Als het in de koelkast heeft gestaan, laat het dan voor gebruik op kamertemperatuur komen.

NB: ik had het 's nachts netjes in de koelkast geparkeerd. De volgende morgen eruit gehaald om op temperatuur te laten komen en het vervolgens vergeten! Het heeft toen nog 6 uur rustig staan bubbelen op het aanrecht. Niks aan de hand, brood is goed gelukt :-). Zo nauw komt het dus niet met deze starter.



Zo maak je het deeg: Voeg het water toe aan de starter. Goed roeren. Doe de tarwebloem en de gist in de kom van een standmixer (bijv. de KitchenAid), maar hou $\pm$ 65 gram achter. Voeg de starter toe en roer met een houten lepel of de paddle/platte klopper totdat alles gemengd is en er geen droge bloem meer te zien is. Afdekken en 20 - 30 minuten laten staan.

Voeg dan het zout toe en kneed met de kneedhaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg. Voeg zonodig de achtergehouden bloem toe. Het deeg mag niet te droog en stevig worden.

Maak een losse bal van het deeg en doe het over in een licht ingevette kom. Afdekken en 20 minuten laten

rijzen. Doe het dan over op een licht bebloemde werkplek, niet de lucht eruit drukken! Vouw de linkerkant naar het midden, dan de bovenkant naar het midden, dan de rechterkant naar het midden en als laatste de onderkant naar het midden. Vouw het vervolgens dubbel. Doe het terug in de kom met de naad naar beneden en dek weer af. Herhaal deze stap 2 keer (totaal 3 keer: na 20 minuten, na 40 minuten en na 60 minuten). Laat het deeg na de laatste keer vouwen tot dubbele volume rijzen in 1 - 2 uur.



Stort het dan voorzichtig op een licht bebloemde (of ingevette) werkplek. Verdeel het nu in twee gelijke stukken als je twee broden wilt bakken (pas op 1 brood wordt erg groot!). Druk het wat platter, maar zorg ervoor dat je niet alle lucht eruit drukt. Vouw de buitenste randen naar het midden (draai daarbij het deeg steeds en vouw stukje voor stukje de rand naar het midden). Herhaal dit nog 4 - 5 keer totdat je een mooie opgebolde bal deeg hebt. Bekleed een bakplaat met een bakmatje of een pizzaschep met bakpapier en leg de deegbal erop. Bestrooi met bloem en dek af met een bakmatje of plastic folie. Laat het in $\pm$ 1 uur tot bijna dubbele volume rijzen.

Verwarm de oven 30 minuten voor het einde van de rijstijd voor op 230 °C. Als je een pizzasteen hebt verwarm die dan mee. Zet een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem van de oven. Doe daar koud water in en

verwarm mee. Hierdoor ontstaat er stoom.

Snij het brood vlak voor het de oven in gaat met een scherp mes enkele keren in, bijvoorbeeld een "vierkant" bovenop. Doe dit niet als het deeg te veel gerezen is, het zal dan onherroepelijk inzakken.



Besproei het brood met een plantenspuit met water en laat het op de pizzasteen glijden (met bakpapier en al) of zet de bakplaat in de oven. Sluit dan direct de ovendeur. Draai de oventemperatuur terug naar 200 °C. Draai het brood na 20 minuten en haal dan meteen het bakpapier onder het brood op de pizzasteen weg. De totale baktijd voor 1 groot brood is 50 - 60 minuten, voor 2 kleine broden ongeveer 40 minuten. Het is gaar als het hol klinkt als je op de onderkant klopt. De kerntemperatuur van het brood is dan rond de 98 °C. Laat het op een rooster volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.



Ik heb 2 kleinere broden gemaakt en die na elkaar gebakken. Het 2e brood heeft dus 2 x zo lang gerezen, maar dan wel op een koelere plek dan het 1e brood. Nadat brood 1 uit de oven kwam, heb ik de oven weer even op 230 °C gezet en

uiteindelijk weer teruggedraaid naar 200 °C toen brood 2 de oven in ging. Om stoom te creëren heb ik kokend water in de braadslede gegoten op het moment dat het brood de oven in ging.



Links brood 1, rechts brood 2 (dit vind ik de beste van de twee)

Erg lekker "no nonsense" brood, niet alleen lekker als dagelijks brood, maar ook bij stoofschotels om de saus ongegeneerd mee van je bord te vegen :-).

Eet smakelijk!