

Uit de keuken van Levine: Gemarmerd Roggebrood

3-4 minuten



Dit lijkt op het eerste gezicht een chocoladebrood, maar laat je niet foppen door het uiterlijk! Het is namelijk een roggebrood, het donkere deeg is weliswaar gekleurd met cacao maar niet zoet van smaak. De cacao dient alleen voor de kleur, de chocoladesmaak vind je niet terug. Het marmereffect krijg je door afwisselend lichte en donkere deeglappen op elkaar te leggen en dan op te rollen. Succes gegarandeerd!

Gemarmerd Roggebrood - Marbled Rye bread

(2 broden)Licht deeg

- 170 gram roggebloem
- 385 gram tarwebloem

- 11 gram zout
- 5 gram droge gist
- 1 ½ theelepel karwijzaad (optioneel)
- 21 gram molasse (te vervangen door stroop)
- 28 gram shortening ([Crisco](#))* of boter/margarine
- ± 325 gram water

Donker deeg

- zie het lichte deeg + 28 gram cacao (of carob of oploskoffie) opgelost in
- 28 gram water



Afwerking

- 1 ei, losgeklopt met 1 theelepel water

* Shortening is 100% plantaardig vet en bevat in tegenstelling tot margarine en boter geen vocht (boter/margarine bevat ong. 20% vocht). In Nederland is shortening van het merk Crisco bij o.a. de Jumbo te koop en via internet te bestellen bij [American Goodies](#).

Werkwijze KitchenAid:

Licht deeg:

Doe de roggebloem, tarwebloem, gist en karwijzaad in de kom van de KA. Voeg de molasse, shortening en 300 gram water toe. Meng alles met de platte haak of pollepel. Voeg zonodig het resterende water (25 gram) toe. Voeg het zout toe en kneed het deeg met

de deeghaak in ± 10 minuten op stand 2 tot een soepel en licht kleverig deeg dat van de wanden loslaat. Deeg overdoen in een licht met olie ingevette kom, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Afgedekt in ± 90 minuten tot dubbele volume laten rijzen.

Donker deeg:

Zie het lichte deeg. Voeg de opgeloste cacao tegelijk met de molasse, shortening en het water toe.

Afgedekt in ± 90 minuten tot dubbele volume laten rijzen.



Stort beide deegsoorten op een licht ingevette werkplek en verdeel ieder stuk deeg in 4 gelijke stukken. Rol ieder stuk deeg met een deegroller uit tot een lap van $\pm 12,5$ bij 20 cm.



Voor ieder brood heb je 2 witte en 2 donkere lappen deeg nodig. Leg de lappen deeg op elkaar (begin met een lichte lap en eindig met een donkere lap).



Rol vervolgens op en leg met de naad naar beneden in een bakblik ($\pm 22 \times 11$ cm).



Afdekken

met ingevet plastic folie en op kamertemperatuur in 60 - 90 minuten tot bijna dubbele volume laten rijzen. Tip: als er geen twee bakblikken tegelijk in de oven passen, zet dat 1 bakblik goed afgedekt in de koelkast; het kan 2 dagen bewaard worden in de koelkast. Laat het rijzen en bak af. Het rijzen kan langer duren als het deeg koud is.



Verwarm tijdens het rijzen de oven voor op 180 °C.

Bestrijk de broden met het losgeklopte ei en bak ze in ± 45 minuten gaar en bruin. Het brood is gaar als je op de onderkant klopt en het klinkt hol of als de interne temperatuur 90 °C is.



Direct uit de vormen halen en op een rooster volledig laten afkoelen voordat je het gaat snijden. Kan goed ingevroren worden.



Bron: The Bread Baker's Apprentice
by Peter Reinhart
Eet smakelijk!