

Uit de keuken van Levine: Hartig afbreekbrood

3 minuten



Een foto van het afgebakken brood ontbreekt helaas. Helemaal vergeten te maken en na afloop van de maaltijd was er bijna niets meer van over. We hebben het met z'n 3-en en samen met een lekkere kop soep bijna tot de laatste kruimel opgegeten. Heerlijk! Zet het brood in z'n geheel op tafel en iedereen kan er dan bolletjes vanaf breken. Het brood kan natuurlijk ook in plakken gesneden worden. Uitleg over semolina-meel is te vinden bij het recept voor [Semolinabrood \(1\)](#).

Hartig afbreekbrood

- 320 gram tarwebloem
- 80 gram semolinameel
- 5 gram droge gist
- 180 gram melk, lauwwarm
- 1 ei, losgeklopt
- 20 gram boter of 15 gram olie van de gedroogde tomaten
- 7 gram zout
- 35 gram gruyère, geraspt
- 35 gram gedroogde tomaat op olie, in kleine stukjes
- 10 gram verse peterselie, fijn geknipt
- 10 gram verse bieslook, fijn geknipt
- 100 gram ongezouten roomboter, gesmolten
- 35 gram gruyère, zeer fijn geraspt
- broodbakblik van $\pm$ 23 cm, een rond bakblik kan ook, stapel de deegbolletjes gewoon op elkaar

Hieronder staat de werkwijze voor de KitchenAid, maar het deeg kan natuurlijk ook met een broodbakmachine (deegprogramma = inclusief 1e rijs of alleen kneden) of met de hand gemaakt worden. Werkwijze KitchenAid/standmixer: doe tarwebloem, semolinameel en gist in de kom en roer door elkaar. Voeg de melk, ei, boter of olie, zout, gruyère, tomaatstukjes, peterselie en bieslook toe en roer met de platte klopper of een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in $\pm$ 15 minuten tot een soepel deeg.

1e rijs: vorm het deeg tot een bal en doe het over in

een licht met olie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn en laat afgedekt in 45 – 60 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen: stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek en druk de lucht eruit. Verdeel het deeg met een deegsteker in stukjes ter grootte van een golfbal. Vet je handen in en maak er balletjes van en leg ze afgedekt weg.

Smelt de boter en roer daar de zeer fijn geraspte gruyère door. Rol de balletjes 1 voor 1 door het boter-/kaasmengsel en leg ze in het bakblik.

2e rij: dek het deeg af met ingevet plastic folie en laat in 45 – 60 minuten tot bijna dubbel volume rijzen.

Verwarm intussen de oven voor op 190 °C.

Bakken: bak het brood onderin de oven in ± 35 minuten gaar en bruin. Dek als het brood snel bruin wordt na ongeveer 20 minuten af met aluminiumfolie.

Lauwwarm serveren. Naderhand in de oven opwarmen kan ook.