

Uit de keuken van Levine: Havervlokkenbrood

2-3 minuten



Een lekker broodje voor de dagelijkse lunch.
Havervlokkenbrood

- 300 gram tarwebloem
- 100 gram volkorenmeel
- 100 gram kamutmeel (te vervangen door volkorenmeel)

- 75 gram fijne havervlokken
- 6 gram droge gist
- 20 gram (volle) melkpoeder
- 20 gram zonnebloemolie
- 30 gram golden syrup (te vervangen door honing)
- 345 gram water, lauwwarm
- 10 gram zout

Deeg kneden in standmixer: Doe alle ingrediënten, behalve het zout, in de kom van de KitchenAid/standmixer. Meng met de platte klopper of een houten lepel door elkaar en kneed vervolgens met de deeghaak in $\pm$ 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand loslaat.

Het deeg kan ook in de broodbakmachine gemaakt worden: kneed 10 - 15 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand en volg het recept hieronder vanaf de 1e rij.

1e rij: Vet een kom in met wat olie en leg het deeg hierin, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Laat afgedekt in 60 - 90 minuten tot dubbel volume rijzen.

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Sla het deeg door (= lucht eruit drukken, niet kneden) en vorm het tot een losse bal. Laat afgedekt 15 minuten liggen. Druk het deeg vervolgens met je vingers uit tot een ovaal en vorm er een [batard](#) van.

2e rij: Leg het deeg op een met een bakmatje of bakpapier beklede bakplaat, dek af met ingevet plastic folie en laat het in $\pm$ 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met je vinger op drukt en het veert langzaam terug.

Oven voorverwarmen: Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 220 °

Bakken: Bak het brood 20 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 200 °C. Bak in nog 15 - 20 minuten gaar en bruin (totale baktijd 35 - 40 minuten). Leg het brood direct op een rooster en laat het volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.