

Uit de keuken van Levine: Honey and Saffron Loaf

2-3 minuten



Al surfend op internet kom ik vaak leuke dingen tegen. Voor ik het weet zijn er uren verstreken en in die tijd had ik allerlei andere (lees nuttige) dingen kunnen doen, maar ach soms moet je even tijd voor jezelf nemen :-).

Op de site van UKTV Food kwam ik een heleboel leuke recepten met filmpjes tegen, onder andere van [Paul Hollywood](#). Hij heeft er zelfs een recept en filmpje voor Oliebollen (Dutch Doughnut) bij staan! Paul is de schrijver van het boek [100 Great Breads](#). Ik heb er al een paar keer mee in mijn handen gestaan, maar (nog) niet gekocht. Hij runt samen met zijn vrouw in Kent, Engeland, [The Old Canonry Bread School](#), waar ze beginnende en ervaren thuisbakkers The art of baking specialty breads leren. Wow, dat

klinkt erg leuk mag ik wel zeggen :-).

Onderstaand recept is een makkelijk brood om te maken, het kost alleen wat meer tijd omdat er gewerkt wordt met een 'sponge', ook wel 'voordeeg' genoemd. Door de hoeveelheid honing is het een wat zoeter brood. Het is sappig (ondanks dat er geen vet in zit), heeft mooi kruim en is erg lekker.

Honey and Saffron Loaf

- 250 gram tarwebloem
- 250 gram volkorenmeel
- 7 gram droge gist
- 150 gram handwarm water + ongeveer 140 gram
- 10 gram zout
- 75 ml honing
- 1/4 theelepel saffraandraadjes, geweekt in een beetje heet water

Doe 125 gram tarwebloem, 125 gram volkorenmeel en de gist in een kom. Roer er 150 gram handwarm water door. Laat dit minstens 4 uur op een warme plaats staan. (NB: ik heb het 10 uur op het aanrecht laten staan, gaat ook prima).

Voeg de resterende tarwebloem en volkorenmeel, het zout, de honing, de saffraan met weekvocht en genoeg water ($\pm$ 140 gram) om een goed deeg te maken. Kneed dit in de bbm of standmixer tot een soepel deeg.

Laat het deeg ongeveer 30 - 60 minuten rijzen. Daarna voorzichtig doorslaan en er een strakke bol van maken. Laat 60 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 220 °C. Snij het brood

enkele keren in en bak het in ongeveer 30 minuten gaar en bruin. Af laten koelen op een rooster.



Eet smakelijk!