

Uit de keuken van Levine: Kastanjebrood

3-4 minuten

Van mijn dochter kreeg ik voor Kerst een pot “Farine de Châtaigne”: kastanjemeel. Ze had het onlangs meegenomen van een tripje naar Frankrijk. Gewoon gekocht in de supermarkt. Leuk detail is dat ze eigenlijk niet wist wat het was, maar er stond “Farine” (bloem) op dus dat moest wel goed zijn voor mams dacht ze

En inderdaad, mams is er blij mee! Aangezien mams toch niets te doen had (ahum) ging ze er gelijk een broodje mee bakken. Kastanjemeel bevat geen gluten en moet daarom gemengd worden met een glutenrijke bloem.



Kastanjebrood

(1 groot brood of 2 kleine)

- 200 gram kastanjemeel
- 500 gram tarwebloem
- 10 gram droge gist
- 30 gram zachte ongezoeten roomboter
- 1 groot ei
- 400 gram/ml lauw water
- 14 gram zout

Hieronder staat de werkwijze voor het deeg kneden in een standmixer, maar het deeg kan uiteraard ook in een broodbakmachine (alleen kneden) of met de hand gekneet worden.

Werkwijze deeg in een standmixer kneden:

Meng kastanjemeel, tarwebloem en gist in de kom. Wrijf de boter er met je vingertoppen door. Voeg het losgeklopte ei en het water toe en meng met de platte klopper door elkaar. Voeg het zout toe en meng met de kneedhaak in 10 - 15 minuten op lage stand (1-2) tot een soepel deeg dat van de wanden loslaat.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg in $\pm$ 1 uur tot dubbel volume rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Verdeel het in twee gelijke stukken als je 2 kleinere broden wilt maken. Maak er een bolletje van en laat afgedekt $\pm$ 20 minuten rusten. Vorm er vervolgens een boule of batard van. Opbollen/boule vormen: draai het deeg om zodat de onderkant van het deeg bovenop komt te liggen, druk het deeg 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. Hoe je een batard vormt kan je [hier](#) lezen.

2e rij: Bekleed een bakplaat met een bakmatje of een pizzaschep met bakpapier en leg het deeg erop. Bestrooi eventueel met een beetje bloem en dek af met plastic folie. Laat het deeg in 30 – 45 minuten tot bijna dubbel volume rijzen.

Oven voorverwarmen: Verwarm intussen de oven voor op 220 °C. Als je een [pizza- of broodbaksteen](#) hebt verwarm die dan mee. Zet de laatste 10 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem van de oven.

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

Schuif het deeg op de pizza- of broodbaksteen (met bakpapier en al) of zet de bakplaat in de oven. Giet 1dl kokend water in de braadslede. Sluit direct de ovendeur. Bak het brood in 30 – 40 minuten gaar en bruin. 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 brood op een rooster volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.