

Uit de keuken van Levine: Kookwinkels en een "Hazelnotenbrood"

4-5 minuten



Zet mij in een kookwinkel en je ziet en hoort me de eerstkomende uren niet meer. Ik vind het heerlijk om langs alle stellingen, planken en schappen te lopen, ondertussen van alles op te tillen, aan te raken, om te draaien en van boven tot onder te bekijken. In mijn hoofd vul ik mijn verlanglijstje weer aan en dub wat mijn eerstvolgende aanschaf zal worden.

Mijn favoriete kookwinkel in Den Haag is [En Garde](#). Een kleine winkel, maar volgestouwd met heel veel prachtig kookgereedschap. Je kan het niet bedenken of ze hebben het! De eigenaar, Frank Vrolijk, had ooit een reguliere baan, koken was zijn passie en omdat hij vond dat hij niet makkelijk aan goed kookgereedschap kon komen is hij een eigen winkel begonnen. Tenminste, zo is ongeveer het verhaal wat aan mij verteld is door een toenmalige collega van Frank. Goed gereedschap is het halve werk en dat

mooie gereedschap heeft En Garde in overvloed.

Binnenkort is Den Haag weer een kookwinkel rijker, namelijk [DOK Cookware](#). Het lijkt een nieuw filiaal van [Oldenhof kookkado](#) uit Hilversum. Als ze in Den Haag hetzelfde assortiment gaan voeren, dan hebben ze er direct een nieuwe klant bij :-). In de winkel in Hilversum kom ik af en toe en ik raak er niet uitgekeken. Wat een mooie spullen, wat een mooie kookboeken en wat hebbertig word ik als ik daar rondloop. Het assortiment is (voor een deel) heel anders dan bij En Garde. Deze winkel is daarom een mooie aanvulling voor de Haagse binnenstad, in ieder geval voor mij....

In de kookstudio boven de winkel in Hilversum heb ik een paar jaar geleden een cursus 'Broodbakken' gevolgd. Een leuke middag, wat tips opgedaan en trucjes geleerd en ik kwam thuis met een tas vol zelfgebakken brood.

En wat heeft het bovenstaande verhaal nu met Hazelnotenbrood te maken? Eigenlijk niet zoveel, behalve dan dat het broodbakblik waar dit brood in gebakken is bij Oldenhof Kookkado is gekocht....



Hazelnotenbrood

- 300 gram tarwebloem
- 250 gram speltmeel
- 7 gram droge gist
- 10 gram bruine basterdsuiker
- 370 gram karnemelk, $\pm 40^{\circ}\text{C}$
- 11 gram zout
- 35 gram hazelnootolie
- 120 gram hazelnoten

Rooster eerst de hazelnoten in een droge koekenpan. Laat ze afkoelen en hak ze in grove stukjes.

Werkwijze KitchenAid:

Doe tarwebloem, speltmeel, gist en bruine suiker in de kom van de KitchenAid. Voeg de karnemelk toe en kneed met de deeghaak ± 3 minuten op stand 1. Dek de kom af en laat 20 - 30 minuten staan.

Voeg dan het zout en de olie toe en kneed in ± 10 minuten op stand 2 tot een soepel deeg.



Stort het deeg op een licht ingevette werkplek, druk uit tot een lap en strooi de helft van de hazelnoten erover. Vouw de deeglap op, druk weer uit tot een lap en strooi de rest van de hazelnoten erover en vouw weer op. Kneed de hazelnoten er met de hand verder door.



Doe het deeg over in een met olie ingevette kom, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Dek de kom af . Laat rijzen tot het deeg verdubbeld is, ongeveer 1 uur.

Stort het deeg op een licht ingevette werkplek.

Voorzichtig platdrukken tot een rechthoek. Vorm er een brood van: vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant. Zonodig weer platdrukken tot de breedte van het bakblik. Rol dan het deeg vanaf de bovenkant stevig op en druk de naad dicht.



Leg het deeg met de naad naar beneden in een met olie ingevet bakblik. Dek af met ingevet folie en laat het op kamertemperatuur ongeveer 60 minuten rijzen tot bijna dubbele volume. Verwarm intussen de oven voor op 220 °C.



Zet het bakblik op een bakplaat (op de onderste

richel) in de oven. Bak het brood in ongeveer 30 minuten gaar en bruin, eventueel na 20 minuten keren. Het is gaar als de interne temperatuur van het brood $\pm 95^{\circ}\text{C}$ is. Het brood direct storten op een rooster en volledig laten afkoelen voordat je het gaat snijden.



Eet smakelijk!