

Uit de keuken van Levine: Lichtbruin brood met lijnzaad

3-4 minuten



Heerlijk broodje om mee te nemen als lunch! Tip: snij het brood, leg er beleg op, maak er lunchpakketjes van (inpakken in aluminiumfolie en daarna in plastic) en leg deze pakketjes in de diepvries. 's Morgens vroeg pakketje uit de vriezer halen en tegen lunchtijd is het brood ontdooid en heb je heerlijk verse boterhammen. De avond van tevoren uit de vriezer

halen en dan in de koelkast bewaren tot 's morgens kan ook.

Lichtbruin brood met lijnzaad

- 260 gram tarwebloem
- 150 gram volkorenmeel
- 15 gram gebroken lijnzaad
- 7 gram droge gist
- 8 gram zout
- 125 gram melk, 20 - 25 °C.
- 75 gram water, 20 - 25 °C.
- 60 gram ei, los geklopt
- 30 gram ongezouten zachte roomboter
- *broodbakvorm* van ± 21 cm (8½ x 4½ inch)

Deeg kneden in broodbakmachine: Doe alle ingrediënten in de bak van de bbm. Kneed 10 - 15 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand, doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom en volg verder de werkwijze vanaf de 1e rij zoals hieronder beschreven. Of gebruik de deegstand (= inclusief 1e rij), gebruik dan koude melk en koud water en volg het recept hieronder vanaf het vormen.

Deeg kneden in standmixer: Doe tarwebloem, volkorenmeel, lijnzaad, droge gist en zout in de kom en roer door elkaar. Voeg de boter, het water, de melk en het ei toe en roer met een pollepel of platte klopper door elkaar. Kneed met de deeghaak in ± 15 minuten (stand 2 KA) tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat.

1e rij: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal

in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 keer draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af met een douchemuts of plastic folie en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 1 uur in volume verdubbelen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht uit het deeg (doorslaan) en vorm tot een bal. Laat de deegbal afgedekt 20 - 30 minuten liggen.

Vorm vervolgens het deeg tot een brood - zie foto's bij [Wit brood \(2\)](#) - :

- platdrukken/uitrollen tot een rechthoek;
- vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant;
- weer plat drukken/uitrollen (tot 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 ingevet bakblik.

2e rijs: Dek het deeg af met ingevet plastic folie en laat het op kamertemperatuur in ± 1 uur tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met een vinger op drukt en het veert langzaam terug.

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

Bakken: Snijd desgewenst de bovenkant van het brood met een scherp (gekarteld) mes in. Bak het brood op de onderste richel van de oven 20 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 180 °C. Bak het

brood in nog $\pm$ 15 minuten gaar en bruin. Los het brood direct uit het bakblik en laat het op een rooster afkoelen.



© Uit de keuken van Arden; <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>