

Uit de keuken van Levine: Lichtbruin casinobrood

2-3 minuten



Na het succes van het [witte casinobrood](#), nu (op verzoek) een lichtbruine variant. Ik heb het deeg in de KitchenAid gemaakt, maar kan natuurlijk ook in een broodbakmachine op de deegstand worden gemaakt (let wel even op dat de bbm deze hoeveelheid deeg

aankan). In plaats van een casinovorm kan ook een grote broodbus (± 30 cm) worden gebruikt.

Lichtbruin casinobrood



Recept [printen](#)

- 300 gram tarwebloem
- 280 gram volkorenmeel
- 6 gram droge gist
- 30 gram melkpoeder
- 15 gram honing
- 30 gram zachte ongezoeten boter
- 11 gram zout
- 350 gram water, op kamertemperatuur

Werkwijze KitchenAid: Doe de tarwebloem, volkorenmeel, melkpoeder en gist in de kom van de KitchenAid en roer door elkaar. Voeg de boter en de honing en geleidelijk het water toe. Kneed met de deeghaak op stand 2 in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wanden loslaat.

Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom en laat afgedekt rijzen tot dubbele volume (± 1 uur).

Dan voorzichtig de lucht (niet alle!) uit het deeg drukken, deeg 20 minuten afgedekt laten liggen en dan tot een brood vormen en in het ingevette bakblik leggen (foto's en uitleg over het vormen van een

brood voor in een broodbus staan bij het recept voor [Licht volkorenbrood](#)).

Schuif de deksel op de casino bakvorm of dek het deeg af met ingevet plastic folie. Laat het deeg in ongeveer 1 uur tot bijna dubbele volume rijzen. Bij gebruik van een casino bakvorm: laat het deeg niet helemaal tot de bovenkant van de vorm rijzen; er moet nog ruimte overblijven voor de 'ovenrijs'.

Verwarm tijdens de rijstijd de oven voor op 220 °C.

Bak het brood 25 minuten op 220 °C, verlaag dan de temperatuur naar 200 °C. Bak het brood in nog 15 - 20 minuten gaar en bruin (totale baktijd 40 - 45 minuten). Direct uit bakblik lossen en op een rooster laten afkoelen.



Eet smakelijk!