

NYT No Knead Bread (2)

2 minuten



Vandaag heb ik het No Knead Bread (zie [deze](#) posting) nog een keer gebakken. Dit keer niet in de Tajine, maar in een ronde Staub braadpan. Fantastische pannen trouwens die Staub pannen, ik zou niet meer anders willen. Goed gereedschap is het halve werk!





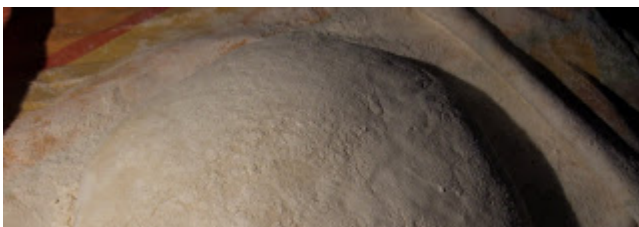
Resultaat: wederom een heerlijk brood. Lekker knapperige korst en mooie luchtige binnenkant.

Op het forum van [Bakkerswereld](#) kwam dit brood van de week ook weer aan de orde. Eén van de opmerkingen was dat het zo sponsachtig is. Het deeg heeft een hoog vochtpercentage, daarom moet dit brood niet te kort worden gebakken. Beter iets te lang dan te kort, want dan wordt het inderdaad sponsachtig.

Ik heb hetzelfde recept aangehouden als de 1e keer:

- 468 gram tarwebloem
- 1/4 theelepel droge gist
- 354 gram water
- 1 1/4 theelepel zout

Alles in een grote kom gedaan, met een houten lepel goed omgeroerd en afgedekt weggezet. Het deeg heeft ± 12 uur op een niet te koude plek gestaan. Vervolgens heb ik het slappe deeg op een bebloemd aanrecht gestort, met een deegschrapper een paar keer gevouwen zodat er een redelijk ronde deegbal was gevormd. Met bebloemde handen opgepakt en met een ronddraaiende beweging nog wat opgebold. Omdat het deeg met de deegschrapper al een paar keer 'gevouwen' was ging dit best wel. Met bloem bestrooid en met de goede kant boven in een bebloemde theedoek 2 uur laten rijzen.





De laatste 45 minuten van de rijstijd heb ik de oven met daarin de pan + deksel op $\pm 250^{\circ}\text{C}$ voorverwarmd.

Deeg opgepakt en met de goede kant naar beneden in de hete pan gelegd. Deksel erop en 30 minuten laten bakken. Deksel eraf en nog 20 minuten laten bakken.



Eet smakelijk!