

NYT No Knead Bread (3)

3-4 minuten



Het No Knead Bread van bakker Jim Lahey, the eigenaar van de Sullivan Street Bakery on West 47th Street in Manhattan is nog steeds erg "hot". Als je via Google zoekt kom je ontzettend veel sites en blogs tegen met verhalen over en foto's van dit brood. Ook in de New York Times is er na het eerste artikel van Mark Bittman nog aandacht aan besteed: zie het artikel [No kneading, but some fine-tuning](#).

Over 2 weken ga ik naar New York en een bezoek aan de Sullivan Bakery staat uiteraard op mijn programma! Ik wil wel eens zien en proeven wat voor broden er in de Bakery verkocht worden.

Vandaag heb ik twee verschillende 'No Knead broden' gebakken met de hoeveelheden die Mark Bittman in zijn fine-tuning artikel noemt. De hoeveelheid vocht in dit recept is 80%, in de broden die ik eerder heb gebakken was het vochtpercentage 75,5%, zie No

Knead Bread [\(1\)](#) en [\(2\)](#).

De structuur van de broden van vandaag is iets anders dan mijn eerdere broden en ze zijn minder hoog gerezen. Dit keer heb ik ze niet in een theedoek laten rijzen, maar in een rijsmandje. Dat ze iets minder luchtig zijn komt denk ik niet door het laten rijzen in een mandje, maar door het iets hogere vochtpercentage en door het vervangen van een deel van de tarwebloem door volkoren- en roggemeel.

Het brood met de walnoten erin is echt lekker. We hebben het vanavond opgepeuzeld met een heerlijke stoofschotel met rundvlees. Ik vind deze broden sowieso lekker bij soep of een stoofschotel, ze zijn minder geschikt om met beleg erop als lunchpakketje mee te nemen.

In het ene brood heb een deel van de tarwebloem vervangen door volkorenmeel, in het andere brood heb ik een deel van de bloem vervangen door volkorenmeel en roggemeel en gehakte walnoten toegevoegd.

No Knead Bread met walnoten

- 340 gram tarwebloem
- 50 gram volkorenmeel
- 40 gram roggemeel
- 1 gram droge gist
- 9 gram zout
- 345 gram water, kamertemperatuur
- 120 gram gehakte walnoten

Bovenstaande ingrediënten in een grote kom mengen en 12 - 24 uur afgedekt laten staan.



Na 15 uur op kamertemperatuur ziet het er zo uit:



Vervolgens het slappe deeg op een bebloemd aanrecht storten, met een deegschrapper een paar keer opvouwen zodat er een redelijk ronde deegbal wordt gevormd. Met bebloemde handen oppakken en met een ronddraaiende beweging nog wat opbollen. Met bloem bestrooien en met de goede kant naar onder in een rijsmandje leggen:



Na 2 uur rijzen:



De laatste 45 minuten van de rijstijd de oven met daarin de pan + deksel op $\pm 230^{\circ}\text{C}$ voorverwarmen. Deeg uit rijsmandje in hete pan laten glijden (de goede kant van het deeg - wat de onderkant in het rijsmandje was - komt nu bovenop in de pan te liggen). Deksel erop en 30 minuten laten bakken. Deksel eraf en nog 20 minuten laten bakken.

Uit pan op rooster laten glijden:



Volledig laten afkoelen voordat je het gaat snijden.



No Knead Bread met volkorenmeel

- 340 gram tarwebloem
- 90 gram volkorenmeel
- 1 gram droge gist
- 9 gram zout
- 345 gram water, kamertemperatuur



Het deeg voor dit brood heeft 20 uur op kamertemperatuur gefermenteerd. Dit brood is iets hoger dan het brood met de walnoten.

Voor nog meer leesplezier: afgelopen dagen schreef Janneke Vreugdenhil op haar NRC [weblog koken etc.](#) een aantal artikelen over dit brood.

Eet smakelijk!