

## Uit de keuken van Levine: NYT No Knead bread

3 minuten

---



Tijdens het bijlezen van Bakkerswereld en mijn favoriete blogs kwam ik overall het No Knead Bread uit The New York Times tegen. Het lijkt wel of de hele wereld dit brood aan het bakken is! Leuk! Dat schept een band. Ik kan natuurlijk niet achterblijven, dat begrijpen jullie vast wel :-). Dus mijn eerste brood na de vakantie is het No Knead Bread geworden. Nog snel weer even alle berichtjes doorgelezen, filmpje bekeken en via [Bake My Day](#) (zie ook [deze](#) posting) kwam ik op de site van [Rose Levy Beranbaum](#). Omdat ik fan van Rose ben (èn van Baking Soda) besloot ik haar werkwijze en hoeveelheden aan te houden. Voor het afbakken heb ik een Tajine (zie uitleg over een Tajine in [deze](#) posting). gebruikt Zo heb ik het dus gedaan:  
No Knead Bread

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



Alles in een kom gedaan, geroerd totdat de bloem al het vocht had opgenomen en ongeveer 17 uur afgedekt op het aanrecht laten staan. Na die 17 uur bubbelde het er lustig op los.



Op bebloemd aanrecht gestort, 2 businessletter turns gemaakt. Ging wat lastig want het deeg was nogal slapjes. In een bebloemde theedoek 2 uur laten rijzen. Tijdens de laatste 45 minuten van de rijstijd heb ik de onderschaal van een Tajine in de oven voorverwarmd (230 °C).

Het gerezen (het was meer in de breedte dan de hoogte gerezen) deeg van de theedoek opgepakt\* en met de onderkant boven op de hete onderschaal gemikt. Deksel erop en huppa de oven in. 30 minuten op 230 °C gebakken, deksel eraf en nog 15 minuten laten bakken. De kerntemperatuur van het brood was toen 98 °C.



Conclusie: heerlijk luchtig brood, inclusief grote gaten met een knapperige korst (zo eentje die 'zingt' als ie de oven uitkomt). Ga ik zeker nog eens maken en wat mee experimenteren.



\* Opgepakt ja.....ik kon niet het deeg met theedoek en al omkieperen want ik had nogal veel bloem gebruikt om die theedoek te bebloemen. Was anders bang dat het deeg aan de theedoek zou blijven kleven en dat ik de theedoek zou moeten meebakken :-). Ik heb een berichtje gelezen van iemand die dat wel doet, dus het kan wel :-))).

Vanavond hebben we het opgepeuzeld samen met een heerlijke Chili Con Carne. Recept hiervan volgt nog.

Edit 31-01-2007: zie ook: [NYT No Knead Bread \(2\)](#) Eet smakelijk!