

Uit de keuken van Levine: Recept Stokbrood

4-5 minuten



Update 23/8/2013: zie ook [dit recept](#) voor stokbrood (verbeterde versie)

Als ik zo mijn eigen blog teruglees dan lijkt het wel alsof ik geen brood meer bak, zo weinig broodrecepten heb ik de laatste tijd geplaatst. Niets is minder waar, het broodbakken gaat gewoon tussen alle bedrijven door. Zo bak ik ieder weekend broodjes en door de week 1 of 2 broden om mee te nemen voor de lunch of een stokbrood voor bij het avondeten.

Over stokbrood gesproken Onlangs bakte ik een werkelijk perfect stokbrood. Het recept vond ik op A Year in Bread (edit 2017: dit weblog bestaat inmiddels niet meer). Perfect brood met een knapperige korst die knispert dat het een lieve lust is als hij uit de oven komt.



Stokbrood (3 stuks)

- 355 gram water op kamertemperatuur
- 540 gram tarwebloem
- 5 gram droge gist
- 10 gram zout

Doe het water in de kom van een standmixer. Voeg de bloem toe en meng kort totdat het water geabsorbeerd is door de bloem. Dek de kom af en laat het mengsel 20 minuten staan.

Voeg gist en zout toe en kneed met de kneedhaak in $\pm$ 10 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het plakt nog wel aan de bodem.

Vorm een bol van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom. Dek de kom af met plastic folie of een douchemuts en laat het deeg rijzen tot het $1\frac{1}{2}$ keer in volume is toegenomen. Dit duurt ongeveer 45 minuten, maar is ook afhankelijk van de omgevingstemperatuur.

Bestrooi de werkplek met wat bloem, stort het deeg hierop en druk het plat tot een rechthoek van $\pm$ 15 x 20 cm. Vouw het in 3-en zoals een brief (business letter turn). Draai het om en leg het met de vouwen onderop weer terug in de kom. Laat het deeg tot dubbel volume rijzen (45 - 60 minuten, afhankelijk van de omgevingstemperatuur).

Verwarm de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen 1 uur voordat het brood erin gaat voor op 230 °C. Zet een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem van de oven (ik doe dit pas het laatste kwartier van de opwarmtijd).

Stort het deeg op een licht met bloem bestrooide werkplek. Verdeel het deeg met een deegsteker in 3 gelijke stukken. Druk ieder stuk deeg uit tot een rechthoek en en vouw dubbel. Bestrooi met een beetje bloem en dek af met plastic folie. Laat de deegstukken 10 minuten rusten.

Vorm van ieder stuk deeg een stokbrood: druk de deegstukken uit tot een rechthoek, vouw de bovenste helft $\frac{1}{3}$ naar het midden. Druk de naad dicht. Vouw de onderste helft $\frac{1}{3}$ naar het midden en druk de naad dicht. Vouw nu de bovenste helft over de onderste helft (dubbelvouwen). Knijp de naad dicht. Bestuif je handen met wat bloem en rol het deeg uit tot de

gewenste lengte.

Leg een groot stuk bakpapier op een pizzaschep of op een bakplaat zonder rand. Bestrooi het papier met een beetje bloem. Leg de stokbroden met ± 5 cm tussenruimte op het bakpapier. Trek nu het bakpapier tussen de stokbroden omhoog zodat ze elkaar niet kunnen raken tijdens het rijzen. Rol 2 theedoeken stevig op en leg ze aan de 2 zijanten. De theedoeken zorgen voor stevigheid. Bestrooi het deeg met wat bloem en dek af met plastic folie. Laat de stokbroden $\pm 30 - 40$ minuten rijzen tot ze $1 \frac{1}{2}$ keer in volume zijn toegenomen.



Snijdt het deeg met een scherp mes een aantal keren in.



Trek het bakpapier weer glad en schuif de stokbroden met bakpapier en al op de hete broodbak-/pizzasteen. Doe in de meeverwarmde ovenschaal/braadslede wat ijsblokjes of giet er 1,5 dl kokend water in (ik heb kokend water gebruikt; pas op voor je handen!).



Bak de baguettes in 20 - 25 minuten goudbruin.



Laat de baguettes afkoelen op een rooster. De broden blijven maar een paar uur vers. Wil je ze langer bewaren vries ze dan in. Even "oppiepen" in de oven en ze smaken weer als net gebakken.

Je kunt van dit deeg ook heel goed kleine broodjes, pistolets, maken.

