

Uit de keuken van Levine: Semolina Roggebrood

3 minuten



Dit brood bakte ik van de week voor het eerst en het zal niet bij die ene keer blijven! Een heerlijke combinatie van bloem, roggemeel en semolinameel en daarbij wat gesnipperde sjalot. Het is geen 'uienbrood', het kleine beetje sjalot wat erin gaat geeft alleen een extra smaak aan het brood. De sjalot kan ook zonder het recept verder te wijzigen weggelaten worden.

Doordat er roggemeel in gebruikt worden zal het deeg ietsje anders aanvoelen dan 'gewoon' deeg. Het is wat compacter (een beetje kleiachtig) en blijft altijd een beetje kleven. Uit de boeken van Peter Reinhart heb ik geleerd dat je roggemeel niet te lang moet kneden, doe je dat wel dan kan het brood wat taai worden.

Je kunt het bakken in een broodbakvorm, maar ook opmaken als een bol of [batard](#) en afbakken op een bakplaat of brood-/pizzasteen.

Bij het recept voor [Pane Siciliano](#) is meer te lezen over semolinameel.

Semolina roggebrood

- 135 gram tarwebloem
- 120 gram roggemeel
- 160 gram semolina
- 10 gram glutenpoeder * (optioneel)
- 6 gram droge gist
- 20 gram olijfolie
- 1 eetlepel ragfijn gesnipperde sjalot
- 8 gram zout
- 265 gram water, kamertemperatuur

* glutenpoeder is o.a. te koop/te bestellen via [De Zuidmolen](http://www.dezuidmolen.nl).

Doe alle ingrediënten in de kom van een standmixer of broodbakmachine en kneed er in 10 - 15 minuten een soepel deeg van.

Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg in ± 60 minuten in volume verdubbelen. Druk de lucht uit het deeg, doe het terug in de kom en laat het nogmaals rijzen. Het zal nu ± 45 minuten duren voordat het deeg in volume verdubbeld is.

Deeg op licht ingevette werkplek storten en lucht eruit drukken. Afgedekt 15 minuten laten liggen. Vorm er dan een brood van. Ik heb het deeg in 2-en verdeeld, ieder stukje deeg uitgerold tot een dikke worst, die om elkaar gedraaid en in een ingevette bakvorm gelegd.



Dek af met ingevet folie en laat het in 45 – 60 minuten tot bijna dubbele volume rijzen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met je vinger op drukt en het deeg veert langzaam terug.

Verwarm intussen de oven voor op 200 °C.

Bak het brood in ± 30 minuten gaar. De interne temperatuur is dan 95 °C. Stort het brood direct op een rooster en laat afkoelen voordat je het gaan

snijden.

