

Uit de keuken van Levine: Semolinabrood (1)

3-4 minuten



Regelmatig bak ik brood met 100% semolina. Heerlijk brood! Inmiddels heb ik een aantal succesrecepten in mijn repertoire. Dit brood is het makkelijkste brood wat ik ooit gemaakt heb. Soepel deeg, dat zelfs met de hand makkelijk te kneden is.



Ik gebruik voor mijn semolinabroden altijd Semola di grano duro rimacinata - 176 van De Cecco. Semola betekent ' griesmeel', 'di grano duro' betekent dat het van harde tarwe afkomstig is en rimacinata betekent 'opnieuw gemalen'. Hele fijne griesmeel dus. Deze semolina is ook uitermate

geschikt om er verse pasta mee te maken. Semolina is o.a. te koop bij de Jumbo, Sligro en Italiaanse delicatessenwinkels.

De percentages voor dit brood zijn bijna allemaal standaard: 100% meel, 1% droge gist, 60% water, 3% suiker, 2% zout en 10% olie. De laatste hoeveelheid is wat hoger, standaard is 3 - 5%.

Het recept komt uit één van mijn favoriete broodbakboeken: [Local Breads](#) van Daniel Leader.

Semolinabrood

- 500 gram semolina
- 5 gram droge gist
- 15 gram suiker
- 50 gram goede olijfolie
- 10 gram zout
- 300 gram lauwwarm water
- bakblik van ± 25 cm, ingevet

Werkwijze deeg in een standmixer kneden: Doe semolina, gist, suiker en zout in de kom. Voeg de olie en het water toe. Knead met de deeghaak in ± 10 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken.

Werkwijze deeg kneden in een broodbakmachine: doe alle ingrediënten in de bak van de bbm. Knead ± 10 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand. Volg verder de werkwijze zoals hieronder beschreven.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olijfolie ingevette kom, 1 keer draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg rijzen totdat het verdubbeld is, 60 - 90 minuten.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olijfolie ingevette werkplek. Druk de lucht eruit (= doorslaan) en bol het losjes op. Laat het deeg ± 20 minuten afgedekt rusten (het is daarna makkelijker te vormen). Druk het deeg uit tot een rechthoek. De korte kant moet ongeveer even breed zijn als het broodbakblik. Rol het deeg stevig op en druk de naad dicht. Leg het deeg met de naad naar beneden in het bakblik. Bestuif/bestrooi de bovenkant van het deeg licht met semolina.

2e rijs: Dek het deeg af met ingevet folie en laat het op kamertemperatuur in 60 - 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen.

Oven voorverwarmen: Verwarm intussen de oven voor op 190 °C.

Bakken: Bak het brood in 35 - 45 minuten gaar en goudbruin. Het brood is gaar als de interne temperatuur ± 95 °C is en het hol klinkt als je op de bodem klopt.

Stort het brood direct na het bakken uit het bakblik en laat het op een rooster afkoelen voordat je het gaat snijden.