

Uit de keuken van Levine: Semolinabrood (2)

3-4 minuten



Dit brood is net zoals het [semolinabrood 1](#) gemaakt van 100% semolina, maar toch weer anders. Het wordt op een [pizza-/broodbaksteen](#) gebakken en heeft een heerlijke knapperige korst. Het is geen recht-toe-recht aan deeg; het begint met het maken van een biga die 14 - 16 uur moet "rijpen". Ik heb het brood al een paar keer gemaakt, zowel met verse als met droge gist. Op de één of andere manier vond ik het brood met verse gist beter en lekkerder. Misschien toeval?

Semolinabrood (2)

Biga:

- 250 gram semolina (Semola di grano duro rimacinata - 176 van De Cecco - zie het [semolinabrood 1](#))

- 150 gram lauw water
- 3 gram verse gist of 1 gram droge gist

Deeg:

- 250 gram semolinameel
- 150 gram lauw water
- 5 gram verse gist of 2,5 gram droge gist
- 1 theelepel gerstemoutstroop (reformwinkel/De Tuinen)
- 10 gram zout

Biga: doe semolina, water en gist in de kom van een standmixer (of broodbakmachine) en kneed het in 5 minuten tot een stevig deeg. Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloem- of olijfolie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg 14 - 16 uur op kamertemperatuur staan.

Deeg kneden: doe het water en de gist in de kom van een standmixer (of broodbakmachine) en roer door elkaar. Voeg de biga in stukken toe. Voeg vervolgens de semolina en de gerstemoutsiroop toe. Kneed het deeg 5 minuten en voeg dan pas het zout toe. Kneed in nog 5 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom, 1 keer draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg in 45 - 75 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek en druk de lucht eruit (= doorslaan). Bol het deeg losjes op en laat het afgedekt ± 20 minuten liggen. Bol het deeg nogmaals op, bestrooi het met semolina en leg het ondersteboven - met de onderkant naar boven - in een met semolina bestrooid rijsmandje.



(dit is een voorbeeld, het semolinadeeg ziet er anders uit)

2e rijs: Laat het deeg afgedekt in $\pm$ 60 minuten tot bijna dubbel volume laten rijzen.

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen 1 uur voordat het brood erin gaat voor op 230 °C. Verwarm een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, mee.

Bakken: Leg een groot stuk bakpapier op een pizzaschep of op een omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Stort het deeg voorzichtig uit het rijsmandje op de pizzaschep of omgekeerde bakplaat. De goede kant van het deeg - wat de onderkant in het rijsmandje was - komt nu bovenop te liggen.

Snijd het deeg met een scherp mes of een lame enkele keren in en schuif het met papier en al op de hete steen. Doe in de meeverwarmde ovenschaal/braadslede wat ijsblokjes of giet er $\pm$ 1,5 dl kokend water in (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur.

Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 200 °C. Trek het bakpapier onder het brood vandaan en haal de ovenschaal/braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Bak het brood in nog 15 - 20 minuten gaar en goudbruin.

Laat het brood volledig afkoelen op een rooster voordat je het gaat snijden.

Bron: iets aangepast recept + werkwijze van Petra van [Chili und Ciabatta](#)