

Uit de keuken van Levine: Spelt-notenbrood

5-7 minuten



Een heerlijk brood, vol met hele noten. Lekker met een plakje kaas, jam smaakt er ook erg lekker op. Door de noten eerst te roosteren krijgen ze extra smaak.

Spelt-notenbrood (2 kleine broden)

- 300 gram speltbloem
- 200 gram speltmeel
- 10 gram licht [gerstemoutmeel](#) (optioneel)
- 15 gram verse gist of 6 gram droge gist
- 9 gram zout

- 300 gram water, 20 - 25 °C
- 1 eetlepel honing
- 75 gram pecannoten
- 75 gram hazelnoten
- 75 gram halve amandelen

Noten roosteren: verwarm de oven voor op 180 °C. Spreid de noten uit over een bakblik en rooster ze in het midden van de oven in ± 10 minuten goudbruin. Schep ze tussentijds een paar keer om om aanbranden te voorkomen. Doe ze over op een bord en laat ze afkoelen.

Voordeeg: doe de gist, 50 gram speltbloem en 50 gram van het water in een schaalte en roer goed door elkaar. Laat ± 45 minuten afgedekt staan.

Werkwijze deeg kneden in standmixer: meng de resterende speltbloem, speltmeel, zout en het gerstemoutmeel (optioneel) in de kom. Voeg honing, voordeeg en het resterende water toe en kneed met de deeghaak in ± 10 minuten tot een soepel deeg. In eerste instantie zal het deeg wat kleverig zijn, maar na een minuut of 10 kneden komt het mooi los van de wand en bodem van de kom. Voeg de noten toe en kneed er doorheen.

Werkwijze deeg kneden in een broodbakmachine: doe alle ingrediënten - behalve de noten - in de bak van de bbm en laat 10 - 15 minuten kneden op bijvoorbeeld de pizzastand. Haal het deeg uit de bak en kneed de noten erdoor. NB: omdat de noten heel zijn kan dat niet in de bbm. Volg verder het recept hieronder vanaf de 1e rij.

Werkwijze deeg met de hand kneden: meng de resterende speltbloem, speltmeel, zout en eventueel de Backmalz in een kom. Voeg honing, voordeeg en water toe, roer met een pollepel door elkaar tot alle bloem/meel bevochtigd is. Stort het mengsel op de werkplek en kneed het met de hand in 15 - 20 minuten tot een soepel deeg. Voeg geen extra bloem toe als het niet echt nodig is; het deeg wordt vanzelf minder kleverig tijdens het kneden. Voeg de noten toe en kneed er doorheen.



1e rijs: vorm het deeg tot een bal en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 1 uur tot dubbel volume rijzen.

Vormen: druk de lucht uit het deeg (doorslaan) en verdeel het in twee gelijke stukken. Bol ieder stuk deeg losjes op en laat afgedekt 20 minuten rusten (het deeg laat zich na deze rusttijd beter vormen).

Vorm van ieder stuk deeg een batard. Hoe je een batard vormt is in deze [posting](#) te lezen.

2e rijs, 3 mogelijkheden:

1. Leg de deegstukken met wat tussenruimte op een bakplaat, dek af en laat ze in ± 1 uur tot bijna in volume verdubbelen.
2. Leg de deegstukken met wat tussenruimte op een pizzaschep of omgekeerde bakplaat (= zonder rand) bekleed met een stuk bakpapier, dek af en laat ze in ± 1 uur tot bijna in volume verdubbelen.
3. Bestuif de deegstukken met wat bloem en leg ze in een bebloemd rijsmandje, goede kant van het deeg (wat de bovenkant wordt) naar beneden, dek af en laat ze in ± 1 uur tot bijna in volume verdubbelen.

Oven voorverwarmen en bakken:

Oven met boven- en onderwarmte, bakken op de bakplaat: verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 200 °C. Zet de laatste 10 - 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de

bodem of onderste richel van de oven. Snijd de broden met een scherp (gekarteld) mes in. Doe in de meeverwarmde ovenschaal/braadslede wat ijsblokjes of giet er 2 dl kokend water in (pas op voor je handen!). Doe de ovendeur direct dicht. Haal na ± 15 minuten de ovenschaal/braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Bak de broden in ± 30 minuten gaar en bruin.

Oven met boven- en onderwarmte, bakken op een pizzasteen: verwarm 1 uur voordat de broden de oven ingaan de oven met daarin een pizzasteen voor op 200°C . Zet de laatste 10 - 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven. Snijd de broden met een scherp (gekarteld) mes in. Schuif beide broden met bakpapier en al van de pizzaschep of omgekeerde bakplaat op de hete steen. Doe in de meeverwarmde ovenschaal/braadslede wat ijsblokjes of giet er 2 dl kokend water in (pas op voor je handen!). Doe de ovendeur direct dicht. Haal na ± 15 minuten de ovenschaal/braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten) en trek het bakpapier onder de broden vandaan. Bak het brood in nog ± 15 minuten gaar en goudbruin.

Rofco: verwarm 2 uur voordat de broden de oven ingaan de oven voor op 220°C . Bestrooi schietplankjes/pizzaschep met wat rijstemeel. Stort het deeg voorzichtig uit de rijsmandjes op de schietplankjes/pizzaschep. De goede kant van het deeg - wat de onderkant in het rijsmandje was - komt nu bovenop te liggen. Snijd de broden met een scherp (gekarteld) mes in. Schiet de deegstukken op de steen in de Rofco. Besproei de wanden met water en sluit direct de ovendeur. Bak de broden tot ze kleur krijgen, ± 8 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 50°C . Bak de broden in nog ± 22 minuten gaar en bruin. Zet de laatste 10 minuten de ventilatiesleuven open.

Laat de broden op een rooster afkoelen.



