

Uit de keuken van Levine: Speltbrood met sesamzaad

2-3 minuten



Speltbrood met sesamzaad

Recept [printen](#)

- 240 gram lauwwarm water
- 10 gram droge gist
- 360 gram halfvolle lauwwarme melk
- 30 ml (2 eetlepels) honing
- 15 gram suiker
- 55 gram zachte ongezoeten roomboter
- 500 gram tarwebloem
- ± 480 gram speltmeel
- 25 gram geroosterde sesamzaadjes (reformwinkel)
- 19 gram zout

- 2 broodbussen van ± 22,5 x 12,5 cm (9 x 5 inch)

Afwerking

- geroosterde sesamzaadjes

Werkwijze KitchenAidLos de gist in de kom van de KA op in het water.

Laat 2 minuten staan. Voeg de melk, honing, suiker, roomboter en de tarwebloem toe. Met houten lepel of platte klopper doorroeren.

Voeg het speltmeel, sesamzaadjes en zout toe. Met kneedhaak in ± 10 minuten op stand 2 tot een soepel deeg kneden dat van de wanden loslaat. Voeg nog wat speltmeel toe als het deeg te nat is of wat water als het deeg te droog is.

Kom invetten met wat olie, deeg tot bal vormen en in de kom doen, 1 keer keren zodat alle kanten bedekt zijn met olie.

Afgedekt 45 minuten laten rijzen. Het zal dan waarschijnlijk nog niet in volume verdubbeld zijn. Lucht eruit drukken, weer tot bal vormen en terugdoen in kom. In 45 - 60 minuten tot dubbele volume laten rijzen.

Deeg op ingevette werkplek storten en in 2 gelijke delen verdelen. Bol van maken en afgedekt 20 minuten laten liggen (het deeg laat zich na deze rusttijd beter vormen).

Ieder stuk deeg tot lap uitdrukken, even breed als de bakvorm. Stevig oprollen en naad dichtdrukken. Met water besproeien en door sesamzaadjes rollen.

Met naad naar beneden in ingevette bakblikken leggen. In ± 60 minuten tot bijna dubbele volume laten rijzen. Deeg is genoeg gerezen als je er met een vinger op drukt en het deeg veert langzaam terug.

Tijdens de 2e rij de oven voorverwarmen op 190 °C. Broodbussen op bakplaat zetten en op de onderste (of middelste) richel in de oven schuiven. Oven direct terugdraaien naar 180 °C.

Bak de broden in ± 40 minuten gaar en bruin. De interne temperatuur is dan ± 95 °C. Direct lossen en op een rooster laten afkoelen.

Eet smakelijk!