

Stokbrood met rozemarijn (Rosemary filone)

5-7 minuten



Het recept voor deze broden komt uit het boek Local Breads van Daniel Leader. Hij schrijft in het voorwoord bij dit recept:

(Italian bakers typically make rosemary bread from dough flavored with biga and tenderized with olive oil. None do it with more gusto than Sandro Bernini, a baker in Donnini, one of Tuscany's beautiful hill towns.

Het is geen moeilijk brood om te maken, het deeg is niet al te vochtig en dat maakt het vormen makkelijk. In het oorspronkelijke recept wordt 10 gram verse rozemarijn gebruikt, maar dat vond ik te veel van het goede. Ik heb het teruggebracht naar 2 gram en dat geeft een subtiele hint van rozemarijn. Ook het zout heb ik iets verminderd.

De korst is ondanks de toevoeging van olijfolie toch knapperig. Door de aanwezigheid van olie bak ik deze broden niet direct op een pizza-/broodbaksteen, maar ik leg onder de broden een stuk bakpapier. Zou je ze direct op een steen bakken dan bestaat de kans dat er olie in je steen trekt en dat zou zonde zijn. Daniel Leader bakt deze broden trouwens ook op bakpapier op een steen. Heb je geen pizza-/ of broodbaksteen dan kan je het brood op een bakplaat bakken.

Stokbrood met rozemarijn (Rosemary filone) - 2 broden

Recept [printen](#)

Biga:

- 65 gram water, kamertemperatuur
- 2 gram droge gist
- 100 gram tarwebloem

Deeg:

- de biga
- 300 gram water, kamertemperatuur
- 5 gram droge gist
- 500 gram tarwebloem
- 65 gram olijfolie
- 2 gram verse rozemarijn, naaldjes fijn gehakt
- 12 gram zout

Maak de biga 9 tot 17 uur van tevoren: doe water, gist en tarwebloem in een kom, meng met een pollepel of spatel door elkaar tot een stijf deeg. Stort het op een licht bebloemde werkplek en kneed het met de hand in een paar minuten tot een deeg. Het hoeft geen soepel deeg te worden. Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom en dek af met plastic folie. Laat het deeg 1 uur op kamertemperatuur staan en zet het dan - goed afgedekt - voor 8 - 16 uur in de koelkast. De biga zal ongeveer in volume verdubbelen.

Deeg maken met een standmixer/KitchenAid: haal de biga uit de koelkast, doe over in de kom van de standmixer en schenk het water erover. Roer met een pollepel of spatel door zodat de biga zachter wordt en in stukken breekt. Voeg de gist, bloem, olijfolie, rozemarijn en zout toe en roer met een pollepel tot alle bloem bevochtigd is.

Kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken: neem een bolletje deeg van het deeg uit en trek het voorzichtig uit. Als het deeg snel scheurt is het nog niet goed geknead, kneed het dan nog een paar minuten langer en probeer weer een vliesje te trekken.

Deeg met de hand kneden: haal de biga uit de koelkast, doe over in een kom en schenk het water erover. Roer met een pollepel of spatel door zodat de biga zachter wordt en in stukken breekt. Voeg de gist, bloem, olijfolie, rozemarijn en zout toe en roer met een pollepel tot alle bloem bevochtigd is. Stort het deeg op een licht bebloemde werkplek en kneed het in $\pm$ 15 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken: neem een bolletje deeg van het deeg uit en trek het voorzichtig uit. Als het deeg snel scheurt is het nog niet goed geknead, kneed het dan nog een paar minuten langer en probeer weer een vliesje te trekken.

1e rijs: doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Dek de kom goed af en laat het deeg op kamertemperatuur in 1,5 - 2 uur tot dubbel volume rijzen.

Vormen: leg een stuk bakpapier op een pizzaschep of omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Stort het deeg op een licht bebloemde werkplek. Verdeel het deeg met een deegsteker in 2 gelijke stukken. Vorm vervolgens van ieder stuk deeg een stokbrood. Bijvoorbeeld volgens de methode van Ciril Hitz:

2e rijs: leg de broden enkele centimeters uit elkaar op het bakpapier op de pizzaschep/bakplaat. NB: als je geen pizza-/broodbaksteen hebt leg de gevormde broden dan op een bakplaat bekleed met bakpapier/bakmatje. Dek de broden af met plastic folie en laat ze op kamertemperatuur in 45 - 60 minuten tot bijna dubbel volume rijzen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met een vinger op drukt en het langzaam terug veert. Je kunt de broden insnijden, maar het hoeft niet.

Oven voorverwarmen: verwarm de oven met daarin een pizza-/broodbaksteen $\pm$ 1 uur voor op 200 °C. De steen moet door en door heet zijn op het moment dat de broden de oven in gaan.

Bakken: schuif de broden met bakpapier en al op de hete steen. Bak de broden in 30 - 40 minuten gaar en bruin. Leg ze direct na het bakken op een rooster op af te koelen.

Bakken in Rofco oven: verwarm de oven voor op 230 °C. Bak de broden tot ze kleur krijgen ($\pm$ 7 minuten), draai dan direct de temperatuur terug naar 50 °C en bak de broden in 25 - 35 minuten verder gaar. Leg ze direct na het bakken op een rooster om af te koelen.

De broden laten zich goed invriezen. "Piep" ze na het ontdooien een paar minuten op in een op 200 °C voorverwarmde oven, de korst wordt dan weer knapperig.