

Uit de keuken van Levine: Vienna Bread

3-4 minuten



Vandaag heb ik een Vienna Bread uit [The Bread Bible](#) van Beth Hensperger gebakken.

"Vienna bread is a crusty French style loaf with the flavorful qualities of milk and a bit of butter added. It is a versatile daily bread, good for sandwiches. It stays fresh for two of three days at room temperature.

Met het recept uit het boek kan je volgens Beth 3 kleine ovale broden maken, iets te veel voor vandaag, dus het recept gehalveerd en 1 brood gemaakt.

Je begint met het maken van een sponge. Hierin wordt een deel van de tarwebloem, al het vocht (melk en water), een beetje suiker en alle gist gebruikt. Dit goed door elkaar roeren en dan 1 uur laten staan. Na die rusttijd bubbelt het volop en ruikt lekker. Nu kunnen de rest van de ingredienten erbij.

Sponge:



- 120 ml water, lauwwarm
- 120 ml melk, lauwwarm
- 5 gram droge gist
- 5 gram suiker
- 135 gram tarwebloem

Deeg:

- 236 - 270 gram tarwebloem
- 8 gram zout
- 21 gram zachte roomboter

Afwerking:

- 1 losgeklopt ei (of alleen eidooier) met 1 eetlepel melk
- sesamzaadjes

Maak de sponge door het water, de melk, de gist, de suiker en de tarwebloem goed door elkaar te roeren. Dit kan met een houten lepel of met de paddle van bijv. een KitchenAid. Laat dit 1 uur op kamertemperatuur staan.

Voeg dan aan de bubbelende sponge het zout, de zachte boter en een deel van de resterende tarwebloem toe. Met de paddle goed doorkloppen. Vervolgens de rest van de tarwebloem in gedeelten toevoegen totdat het deeg van de wanden loslaat. Schakel over naar de deeghaak en kneed het in 3 - 4 minuten tot een soepel en zacht deeg.

Laat het deeg in een ingevette kom in ongeveer 2 uur tot dubbel volume rijzen. Druk de lucht uit het deeg, bol het losjes op en laat het 10 - 15 minuten afgedekt liggen. Vorm er vervolgens een langwerpig brood (batard) van. Hiervoor volg ik de instructies uit het boek Bread van Jeffrey Hamelman. Geweldig boek, maar dat nu even terzijde.

Laat het deeg op een bakplaat met de naad naar beneden ongeveer 1 uur rijzen tot het bijna (*) in volume verdubbeld is. Verwarm intussen de oven voor op 220 graden C.

Bestrijk het deeg met het ei-/melkmengsel, strooi er sesamzaadjes over en snijd met een scherp mes een aantal keren in.

Bak het brood 10 minuten, verlaag dan de oventemperatuur naar 195 graden C en bak in nog 20 - 30 minuten gaar en goudbruin. De kerntemperatuur is dan ongeveer 95 graden C.

Laat het brood op een rooster afkoelen.

(*) Hier moet ik toch weer even terugkomen op het boek Bread van Jeffrey Hamelman. Hij beschrijft heel goed waarom je je deeg tijdens de laatste rijis niet echt tot dubbele volume moet laten rijzen. Heel logisch als je het leest:

"As a rule, bread should not be 100 percent risen at the time of baking. Just as we will fall onto our noses if we lean over 100 percent, so too will the loaves tend to collapse if they receive a full 100 percent proofing before the bake".

