

Uit de keuken van Levine: Volkoren-semolinabrood

3 minuten

Een lekker brood van volkorenmeel en semolina. De percentages zijn standaard: 100% meel/bloem, 1% droge gist, 1,8% zout, 5% vet, 63% vocht. Van deze hoeveelheid deeg bak je één groot brood of twee halve broodjes.



Volkoren-semolinabrood

- 400 gram volkorenmeel
- 200 gram semolina
- 6 gram droge gist
- 1 eetlepel/15 ml honing
- 30 gram zonnebloemolie
- 11 gram zout
- 378 gram water, lauwwarm
- 1 broodbakblik van ± 30 x 10,5 cm of 2 broodbakblikken van ± 16 x 11 cm, ingevet

Werkwijze deeg in een standmixer kneden: Doe alle ingrediënten in de kom. Kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat

van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

Werkwijze deeg kneden in een broodbakmachine: Doe alle ingrediënten in de bak van de bbm. Kneet 10 - 15 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken. Volg verder de werkwijze hieronder vanaf de 1e rijs.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 keer draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af met een douchemuts of plasticfolie. Laat het deeg op kamertemperatuur in ± 60 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek, druk de lucht eruit en bol het losjes op. Dek de deegbal af en laat ± 20 minuten rusten.

Vorm vervolgens het deeg tot een brood:

1. rol het deeg van links naar rechts met een deegroller uit tot een rechthoek;
2. vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant;
3. rol het deeg weer met een deegroller uit (niet breder dan het bakblik);
4. rol het deeg vanaf de bovenkant stevig op en knijp de naad dicht;
5. leg het deeg met de naad naar beneden in een ingevet bakblik.

Klik [hier](#) voor een uitleg met foto's erbij.

2e rijs: Dek het deeg af met ingevet plasticfolie en laat het op kamertemperatuur in 45 – 60 minuten tot bijna dubbel volume rijzen. Het deeg is goed als je er met je vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: Verwarm intussen de oven voor op 220 °C (boven-/onderwarmte) of 200 °C (hete lucht).

Bakken: Bak het brood in 35 - 40 minuten gaar en goudbruin. De interne temperatuur is dan ± 95 °C.

Stort het brood direct uit het bakblik op een rooster en laat het afkoelen.