

Uit de keuken van Levine: Walnotenbrood met kaas

3-4 minuten



Een heerlijk broodje bij een stevig gevulde soep, maar natuurlijk ook voor bij de lunch. Rooster de walnoten eerst in een droge koekenpan voor nog meer smaak. Likje roomboter erop en smullen maar!

Walnotenbrood met kaas

Recept [printen](#)

- 320 gram lauwwarm water
- 400 gram tarwebloem
- 100 gram roggemeel
- 10 gram glutenpoeder (optioneel)
- 7 gram droge gist
- 3 eetlepels (45 ml) walnotenolie
- 10 gram zout

- 180 gram grof gehakte walnoten
- 50 gram Parmezaanse kaas of [Pecorino](#), vers geraspt

Werkwijze KitchenAid: Doe bloem, roggemeel, glutenpoeder en de gist in de kom van de KitchenAid. Voeg het water en de olie toe. Met houten lepel of platte klopper kort door elkaar roeren (totdat al het water is opgenomen). Laat 20 - 30 minuten afgedekt staan. Zo krijgt de bloem de kans het vocht volledig op te nemen en is het deeg makkelijker te kneden. Voeg het zout toe en kneed op stand 2 in $\pm$ 10 minuten tot een soepel deeg dat van de wanden loslaat. Voeg als het deeg te nat is nog wat bloem toe of als het deeg te droog is nog wat water.

Vorm van het deeg een bal en doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Laat afgedekt in $\pm$ 60 minuten tot dubbel volume rijzen.

Stort het deeg op een licht ingevette werkplek. Druk het deeg uit tot een rechthoekige lap. Verdeel de walnoten en de kaas erover. Opvouwen en de vulling erdoor kneden.

Weer tot bal vormen, terugdoen in kom en in $\pm$ 45 minuten tot dubbel volume laten rijzen.

Stort het deeg op een licht ingevette werkplek en vorm tot een brood. Het brood kan gebakken worden in een broodbus of als "vloerbrood" (op een bakplaat of broodbaksteen). Ik heb er een cirkel van gemaakt: druk het deeg uit tot een rechthoek, rol het vanaf een lange kant stevig op en vorm de deegrol tot een cirkel. Druk de uiteinden goed aan. Leg het deeg op een met een bakmatje of bakpapier bekleedde bakplaat of op een met bakpapier bekleedde pizzaschep. Laat afgedekt in $\pm$ 45 minuten tot bijna dubbel volume rijzen.

Verwarm intussen de oven voor op 220 °C. Als het brood op een broodbaksteen gebakken wordt verwarm de oven dan met steen gedurende de hele rijstijd voor. Snijd het brood enkele keren in en schuif de bakplaat in het midden van de oven. Broodbaksteen: schuif het deeg met bakpapier op de hete broodbaksteen (haal na $\pm$ 15 minuten het bakpapier weg). Besproei het brood en de wanden van de oven met water en doe direct de deur dicht. Herhaal dit besproeien met water nog 2 keer in de 1e vijf minuten van de baktijd. Bak het brood in 30 - 35 minuten gaar en goudbruin. Laat afkoelen op een rooster.



Eet smakelijk!