

Uit de keuken van Levine: Wit brood (1)

4-5 minuten



Wit brood is wit brood. Of toch niet? Uiteraard is het altijd gemaakt van tarwebloem, maar er kan met de rest van de ingrediënten volop gevarieerd worden. Bijvoorbeeld melk of karnemelk in plaats van water, olie in plaats van boter of het vet helemaal weglaten. Ook kan een klein deel van de bloem vervangen worden door roggebloem of roggemeel, maismeel of boekweitmeel om maar wat te noemen. Het brood blijft wit, maar krijgt toch net weer een ander smaakje.

Dit brood is één van mijn favoriete witte broden. Er wordt een klein beetje roggemeel aan toegevoegd en er wordt meer boter in gebruikt dan standaard (= 3 - 5%). Als vocht wordt karnemelk gebruikt. Vlak voor het bakken worden er in de insnijding op de bovenkant nog een paar klontjes boter gelegd. De geur van dit brood is - door die extra boter - als het net uit de oven komt zo lekker dat je er trek van krijgt! Ga die boter niet vervangen door margarine, het hele effect gaat dan verloren! Het allerallerlekkerst een uurtje nadat het uit de oven is en het de tijd heeft gehad om wat af te koelen. Invriezen gaat ook prima.

Het deeg kan in een broodbakmachine worden gemaakt of met een standmixer, een KitchenAid in mijn geval.

Wit brood met extra boter

Recept [printen](#)

- 4 gram droge gist
- 15 ml lauwwarm water
- 25 gram suiker (verdeeld in 5 + 20 gram)
- 35 gram roomboter
- 240 ml karnemelk
- 7 gram zout
- 380 gram tarwebloem
- 20 gram roggemeel
- 15 gram koude boter voor de bovenkant, in stukjes

Roer de gist, het water en 5 gram suiker door elkaar en laat ongeveer 5 minuten staan, totdat het begint te bubbelen.

Smelt de boter met de rest van de suiker in de magnetron. Roer tot de suiker is opgelost. Verwarm de karnemelk in de magnetron tot lauwwarm.

Werkwijze deeg maken in een broodbakmachine:

Doe bloem, roggemeel en zout in de bbm. Voeg het boter-/suikermengsel, de opgeloste gist en de karnemelk toe. Mix ongeveer 3 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand. Machine uit en mengsel met gesloten deksel 20 minuten laten staan (= autolyse). Zet de bbm weer aan op de pizzastand en kneed in ongeveer 10 minuten tot een zacht en soepel deeg. Voeg als het deeg te nat is nog wat bloem toe en als het te droog is nog wat karnemelk of water. Volg verder het recept hieronder vanaf de 1e rijs.

Werkwijze deeg maken met een standmixer:

Doe bloem, roggemeel en zout in de kom van de standmixer. Voeg het boter-/suikermengsel, de opgeloste gist en de karnemelk toe. Roer door elkaar en kneed met de deeghaak ongeveer 3 minuten. Dek de kom af en laat het mengsel 20 minuten staan (= autolyse). Kneed met de deeghaak in ongeveer 10 minuten tot een zacht en soepel deeg. Voeg als het deeg te nat is nog wat bloem toe en als het te droog is nog wat karnemelk of water.

1e rijs:

Vorm het deeg tot een bal en doe het over in een licht met olie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn en laat afgedekt in 1 - 1 ½ uur tot dubbel volume rijzen.

Vormen:

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek, sla voorzichtig door en maak er weer een bal van en laat afgedekt 20 minuten liggen. Vorm er dan een brood van: platdrukken tot een rechthoek. Vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant. Weer plat drukken (tot breedte van het bakblik) en dan het deeg vanaf de

bovenkant stevig oprollen en de naad dichtdrukken . Leg het met de naad naar beneden in een ingevet bakblik (± 22 cm).



2e rijs:

Dek het deeg af met ingevet folie en laat het in ± 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met je vinger op drukt en het veert langzaam terug.

Bakken:

Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 180°C . Snijd het deeg met een scherp mes overlans in, ongeveer 1 cm diep. Verdeel de klontjes boter over deze snee.



Direct in de hete oven schuiven en in ongeveer 35 minuten gaar en bruin bakken.



Stort het op een rooster en laat afkoelen voordat je het gaat snijden.



Eet smakelijk!