

uitdekeukenvanarden.blogspot.nl

Uit de keuken van Levine: Wit brood (2)

3 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, maïsmeel of boekweitmeel om maar wat te noemen. Het brood blijft wit, maar krijgt toch net weer een ander smaakje.

In dit brood is zowel melk als water gebruikt en er is een ei aan toegevoegd.



Wit brood

- 600 gram tarwebloem
- 8 gram droge gist
- 15 gram suiker
- 35 gram zonnebloemolie
- 50 gram ei
- 150 gram water, 20 - 25 °C
- 160 gram (volle) melk, 20 - 25 °C

- 12 gram zout
- broodbakvorm van 30 - 32 cm, ingevet

Deeg kneden in een standmixer: Doe de bloem, gist en suiker in de kom van de standmixer. Voeg de olie, het ei en het water/melkmengsel toe. Knead met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg. Voeg na 5 minuten kneden het zout toe. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken.

Het deeg kan ook in de broodbakmachine geknead worden. Knead 10 - 15 minuten en volg het recept hieronder vanaf de 1e rijs.

1e rijs:

Vorm een deegbal 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 en laat het deeg in 45 - 60 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen:

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht uit het deeg (doorslaan) en vorm het tot een bal. Laat de deegbal 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).



Rol dan het deeg vanaf de bovenkant stevig op en druk de naad dicht.



Leg het deeg met de naad naar beneden in het ingevette bakblik.



2e rijt: Dek het deeg af met ingevet folie en laat het in 45 - 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met je vinger op drukt, de indruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.



Bakken: Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 220 °C. Bak het brood 15 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 200 °C. Bak in nog 20 – 25 minuten gaar en bruin (totale baktijd 35 – 40 minuten). Stort het brood direct uit het bakblik op een rooster en laat het afkoelen voordat je het gaat snijden.

