

Uit de keuken van Levine: Wit brood (4)

3-4 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.

In dit brood is zowel melk als water gebruikt en de extra smaakmaker is in dit geval "maanzaad". Uiteraard kunnen ook sesamzaadjes gebruikt worden.

Wit brood met maanzaad

- 130 gram water, 20 - 25 °C
- 365 gram (volle) melk, 20 - 25 °C

- 775 gram tarwebloem
- 7 gram droge gist
- 14 gram zout
- 55 gram ongezoeten zachte roomboter
- 1 ei, losgeklopt met 1 eetlepel melk
- maanzaad
- 2 broodbakblikken van ± 22 cm, ingevet

Deeg in een standmixer kneden: doe 300 gram tarwebloem, gist, water en melk in de kom en meng met de platte klopper door elkaar. Laat afgedekt ± 20 minuten staan.

Voeg het zout, de boter en de rest van de bloem toe. Verwissel de platte klopper voor de kneedhaak en kneed in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg in 60 - 90 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek, verdeel het met een deegsteker in twee gelijke stukken en druk de lucht eruit (niet kneden). Bol beide stukken deeg losjes op en laat de deegballen afgedekt 20 minuten rusten (het deeg is daarna makkelijker te vormen). Druk beide stukken deeg uit tot een rechthoek, even breed als het broodbakblik. Rol vanaf een lange kant stevig op en knijp de naad dicht. Bestrijk de bovenkant van het deeg met het losgeklopte eimengsel en bestrooi met maanzaad. Leg het deeg met de naad naar beneden in de bakblikken.

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

Oven voorverwarmen: Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 200 °C (boven-/onderwarmte).

Bakken: Bak het brood in 35 minuten bruin en gaar. Stort de broden direct na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen voordat je ze gaat snijden.



Meer recepten voor wit brood: [Wit brood \(1\)](#), [Wit brood \(2\)](#), [Wit brood \(3\)](#) en [Wit brood \(5\)](#).