

Wit sesambrood met mais- en semolinameel

4-6 minuten



Voor bij de [soep van geroosterde tomaten en gerookte knoflook](#) die we morgen gaan eten bakte ik vanmiddag dit heerlijke brood met tarwebloem, maismeel, semolinameel en sesamzaadjes. Het brood ligt inmiddels goed verpakt in de vriezer, morgenmiddag haal ik het er weer uit en laat het in de verpakking ontdooien. Vlak voor het eten 'piep' ik het nog even op in de oven zodat de korst weer lekker knapperig wordt.

Wit sesambrood met mais- en semolinameel

- 235 gram tarwebloem
- 75 gram maismeel
- 160 gram semolinameel
- 20 gram geroosterde sesamzaadjes + extra om te bestrooien
- 6 gram droge gist
- 30 gram olijfolie
- 285 gram water, lauwwarm

- 9 gram zout

Werkwijze deeg maken in een standmixer/KitchenAid: Meng tarwebloem, maismeel, semolinameel, geroosterde sesamzaadjes en droge gist in de kom. Voeg de olie en het water toe en roer met een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in $\pm$ 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand loslaat. Voeg na 5 minuten kneden het zout toe.

Werkwijze deeg maken in een broodbakmachine:

Doe alle ingrediënten in de bak van de bbm en laat $\pm$ 15 minuten kneden op bijvoorbeeld de pizzastand. Volg verder het recept hieronder vanaf de 1e rijs. Of gebruik de deegstand (= inclusief 1e rijs), volg dan het recept hieronder vanaf het vormen. Bij gebruik van de deegstand koud water gebruiken.

Werkwijze deeg met de hand maken:

Meng tarwebloem, maismeel, semolinameel, geroosterde sesamzaadjes en droge gist in een kom. Voeg de olie en het water toe en roer met een pollepel door elkaar tot alle bloem bevochtigd is. Stort op een werkplek en kneed met de hand in 15 - 20 minuten tot een soepel deeg. Voeg na 5 minuten kneden het zout toe. Voeg geen extra bloem toe als het niet echt nodig is; het deeg wordt vanzelf minder kleverig tijdens het kneden.

1e rijs:

Vorm het deeg tot een bal en leg het in een licht met olie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in $\pm$ 1 uur tot dubbel volume rijzen.

Vormen:

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Druk de lucht eruit (= doorslaan) en bol losjes op. Laat afgedekt $\pm$ 20 minuten liggen. Vorm er dan een rond brood of een batard van. Hoe een batard gevormd wordt is te lezen in dit artikel: [Het vormen van een batard](http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com).



Maak het brood nat met wat water en bestrooi met geroosterde sesamzaadjes. Druk de zaadjes iets aan.



2e rijt en voorverwarmen oven, twee mogelijkheden:

1. Direct op een bakplaat bakken: leg het deeg op een met een bakmatje of bakpapier beklede bakplaat. Laat afgedekt in 45 - 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met een vinger op drukt en het veert langzaam terug.
Verwarm tijdens het rijzen de oven voor op 220 °C.

2. Op een [pizzasteen](#) bakken: leg een stuk bakpapier op een pizzaschep of op een omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Laat het deeg hierop afgedekt in 45 - 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is genoeg gerezen als je er met een vinger op drukt en het veert langzaam terug.

Verwarm de oven minstens 45 minuten met daarin een broodbak-/pizzasteen voor op 230 °C. Zet de laatste 30 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven.

Bakken: Snijd het brood vlak voor het bakken enkele keren met een scherp (gekarteld) mes in.

1. Op de bakplaat: besproei vlak voor het brood de oven ingaat de oven met water. Schuif de bakplaat onderin de oven, besproei het deeg en de ovenwanden met wat water. Herhaal het besproeien van de ovenwanden nog twee keer in de eerste vijf minuten. Bak het brood 20 minuten op 220 °C, verlaag dan de temperatuur naar 200 °C en bak het brood in nog ± 15 minuten gaar.
2. Op de pizzasteen: schuif het deeg met papier en al op de hete steen. Giet in de meeverwarmde ovenschaal/braadslede 2 dl kokend water in (pas op voor je handen!). Doe de ovendeur direct dicht. Besproei na 2 minuten het brood en de zijwanden van de oven met wat water. Sluit direct de ovendeur. Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 200 °C. Trek het bakpapier onder het brood vandaan en haal de ovenschaal/braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Bak het brood in nog ± 15 minuten gaar en goudbruin.

Leg het brood na het bakken direct op een rooster en laat het volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.



Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>