

Uit de keuken van Levine: "Roggebrood" met pecannoten

3-4 minuten



Ik heb dit brood "roggebrood" genoemd, maar het is geen roggebrood zoals wij het kennen als het donkere sappige roggebrood. Het brood moest nou eenmaal een naam hebben en omdat er roggebloem in verwerkt is heb ik het "roggebrood" genoemd..... Het is een wit brood met zoals al gezegd een deel roggebloem en een deel tarwebloem en als extra smaakmaker geroosterde pecannoten. Door de noten eerst te roosteren in een droge koekenpan komt de smaak nog beter tot zijn recht.



"Roggebrood" met pecannoten

Recept [printen](#)

- 190 gram roggebloem
- 420 gram tarwebloem
- 5 gram droge gist
- 360 gram lauwwarm water
- 25 gram zonnebloemolie
- 1 eetlepel [Lyle's golden syrup](#) of honing
- 11 gram zout
- 60 gram geroosterde en grof gehakte pecannoten
- broodbakvorm van ± 30 cm, ingevet

Werkwijze broodbakmachine: doe roggebloem, tarwebloem, gist, water, zonnebloemolie en golden syrup in de bak van de bbm. Kneed ± 3 minuten op bijvoorbeeld de pizzastand tot al het vocht is opgenomen door de bloem. Laat met de deksel dicht 25 minuten staan (autolyse). Voeg het zout en noten toe en kneed in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wanden loslaat. Voeg als het deeg te nat is nog wat bloem toe of als het te droog is nog wat water. Eventueel kunnen de noten er ook met de hand doorgeknead worden. Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom en volg verder de werkwijze vanaf de 1e rijz zoals hieronder beschreven.

Werkwijze standmixer/KitchenAid: doe roggebloem, tarwebloem en gist in de kom van de KitchenAid en roer door elkaar. Voeg water, zonnebloemolie en golden syrup toe. Kneed ± 3 minuten tot al het vocht is opgenomen door de bloem. Laat afgedekt 25 minuten staan (autolyse). Voeg het zout en de noten toe en kneed in 10 - 15 minuten tot een soepel

deeg dat van de wand loslaat. Voeg als het deeg te nat is nog wat bloem toe of als het te droog is nog wat water.

Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom, 1 keer keren zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Dek de kom af. Laat rijzen tot het deeg verdubbeld is, 1 - 1,5 uur.

Stort het deeg op een licht ingevette werkplek. Voorzichtig doorslaan en opbollen. Laat het deeg ± 15 minuten afgedekt rusten (het is daarna makkelijker te vormen). Druk het deeg uit tot een rechthoek, 1 kant moet even breed zijn als het broodbakblik. Rol vanaf de bovenkant stevig op en druk de naad dicht. Leg het deeg met de naad naar beneden in het bakblik.

Dek af met ingevet folie en laat het op kamertemperatuur in 60 - 90 minuten rijzen tot bijna dubbel volume. Verwarm intussen de oven voor op 220 °C.

Bak het brood 20 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 200 °C. Bak in nog ± 20 minuten gaar en bruin. Het is gaar als de interne temperatuur van het brood ± 95 °C is en het hol klinkt als je op de bodem klopt.

Het brood direct storten op een rooster en laten afkoelen voordat je het gaat snijden.



Eet smakelijk!