

Uit de keuken van Levine: "Roggebrood" met rozijnen

2-3 minuten



Het recept voor dit brood komt uit het boek ['Whole Grain Breads by Machine or Hand: 200 Delicious, Healthful, Simple Recipes \(Paperback\)'](#) van Beatrice Ojakangas. Ik heb er [hier](#) al eens uitgebreid over geschreven. Beatrice zegt over dit brood: this bread is great as a base for smorrebrod - traditional Danisch sandwiches. Ik zelf vind dit brood het lekkerst met niet te oude kaas. De rozijnen maken het brood een beetje zoet en samen met het roggemeel combineert het goed met hartig beleg.

Ik heb het brood afgebakken in de oven, maar het kan ook in de broodbakmachine gebakken worden: doe alle ingredienten in de bak van de bbm en kies voor het basisprogramma en zet de korst op medium.

"Roggebrood" met rozijnen

- 240 gram water, lauwwarm
- 5 gram droge gist

- 140 gram rozijnen
- 7 gram zout
- 2 eetlepels/30 ml olie
- 115 gram roggemeel
- 270 gram tarwebloem

Deeg in een standmixer kneden: los de gist op in het lauwwarme water in de kom van de standmixer. Laat dit mengsel 5 minuten staan. Voeg rozijnen, zout, olie, roggemeel en de helft van de tarwebloem toe. Mix met de platte klopper tot een soepel deeg (beslag). Dek de kom af en laat het beslag 15 minuten rusten. Verwissel de platte klopper voor de deeghaak, voeg de resterende tarwebloem in gedeelten toe en kneed in $\pm$ 10 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Verwijder de kneedhaak, dek de kom af en laat het deeg tot dubbel volume rijzen in $\pm$ 1 uur.

Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek. Sla het door (= lucht eruit drukken, niet kneden) en bol het losjes op. Dek de deegbal af en laat $\pm$ 20 minuten rusten. Vorm er vervolgens een [batard](#) of rond brood van. Leg het deeg op een bakplaat bekleed met een bakmatje of bakpapier. Laat afgedekt op kamertemperatuur tot bijna dubbel volume rijzen in $\pm$ 1 uur.

Verwarm intussen de oven voor op 180 °C. Bak het brood in ongeveer 35 minuten gaar en bruin. Laat het op een rooster afkoelen voordat je het gaat snijden.