

uitdekeukenvanarden.blogspot.nl

Uit de keuken van Levine: Frans Landbrood

3-4 minuten



Dit brood bak ik regelmatig. Het is een ongecompliceerd brood met een lekkere "chewy" korst.



Frans landbrood

Polish:

- 240 gram water, kamertemperatuur
- 2 gram ($\frac{1}{2}$ theelepel) droge gist
- 200 gram tarwebloem
- 20 gram volkorenmeel
- 20 gram roggemeel

Deeg:

- de polish
- 200 gram water, kamertemperatuur
- 1 eetlepel gerstemoutstroop (reformwinkel)
- 2 gram ($\frac{1}{2}$ theelepel) droge gist
- 500 gram tarwebloem
- 14 gram zout

Polish: Maak de polish de avond van tevoren: Roer bloem, volkorenmeel, roggemeel, gist en water door elkaar. Laat afgedekt 8 - 16 uur op kamertemperatuur staan.

Deeg: Doe de bloem, gist, gerstemoutextract, polish en water in de kom van een standmixer (of

broodbakmachine, gebruik dan bijv. de pizzastand). Met de kneedhaak 5 minuten kneden, het zout toevoegen en nog $\pm$ 5 minuten kneden tot een zeer soepel deeg dat van de wand loslaat. Het deeg is goed gekneet 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. Vouw na $\pm$ 30 minuten het deeg twee keer (zoals een brief in 3-en). Laat het deeg in nog $\pm$ 30 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek en verdeel het deeg met een deegsteker in twee gelijke stukken. Bol beide stukken deeg losjes op en laat de deegbollen afgedekt $\pm$ 20 minuten rusten. Bol het deeg nogmaals op voor ronde broden of vorm er langwerpige broden (batard) van. Let het deeg ondersteboven - met de onderkant = lelijke kant naar boven - in bebloemde rijsmandjes. In plaats van een rijsmandje kan ook een vergiet gebruikt worden, bekleed met een dik bebloemde theedoek. Ik heb 1 bol en 1 batard gemaakt (zie de posting [Het vormen van een batard](#)). De batard heb ik laten rijzen op een stuk bakpapier op een pizzaschep. Laat het deeg afgedekt $\pm$ 45 minuten rijzen of totdat het volume $\pm$ 50% groter is.

Oven voorverwarmen: Verwarm intussen de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen voor op 230 °C. Zet de laatste 10 - 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven en verwarm mee.

Bakken: Leg een groot stuk bakpapier op een pizzaschep of op een omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Stort het deeg voorzichtig uit het rijsmandje op

de pizzaschep of omgekeerde bakplaat. De goede kant van het deeg - wat de onderkant in het rijsmandje was - komt nu bovenop te liggen.



Snijd het deeg met een scherp mes in.





Schuif beide broden met papier en al op de hete steen. Doe in de meeverwarmde ovenschaal/braadslede wat ijsblokjes of giet er 1,5 dl kokend water in (pas op voor je handen!). Doe de ovendeur direct dicht.

Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 200 °C. Trek het bakpapier onder de broden 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.



NB: het brood kan ook gebakken worden op een bakplaat.

Laat de broden volledig afkoelen op een rooster.

Bronnen:

- [1x umrühren bitte](#) - [Chili und Ciabatta](#)

BewarenBewaren