

Uit de keuken van Levine: Pane Siciliano

4-5 minuten



Is het geen beauty?

Als je zoveel broodbakboeken hebt is het vaak moeilijk kiezen welk brood nu weer te bakken. Ja, ik weet het.....het is een luxe probleem. Maar toch..... Tijdens de fietsrit (sportief he!) vanaf mijn werk naar huis begint het gepuzzel vaak al. Zal ik dit of zal ik dat, o nee, daarvoor had ik gisteren al een voordeegje moeten maken. Wordt het een wit brood, een bruin brood of een meergranen?

Eenmaal thuisgekomen weet ik het vaak nog niet omdat ik natuurlijk niet alle recepten uit mijn hoofd weet. Gelukkig bieden de Post-it papiertjes in mijn boeken uitkomst. En dan is het zaak om niet langer meer te aarzelen anders wordt het weer middernacht voordat mijn broodje uit de oven komt.

lene miene mutte, tien pond grutten, tien pond kaas,
welk recept is de baas?

Een Pane Siciliano uit het boek The Italian Baker van Carol Field.

Dit brood wordt met Semolina gemaakt: Semola di grano duro rimacinata - 176 van De Cecco in mijn geval. Semola betekent 'griesmeel', 'di grano duro' betekent dat het van harde tarwe afkomstig is en rimacinata betekent 'opnieuw gemalen'. Hele fijne griesmeel dus. Deze semolina is ook uitermate geschikt om er verse pasta mee te maken.



Het recept van Carol klopt (voor mij, als je andere bloem gebruikt kan dat anders zijn) tot op de gram nauwkeurig. Het is een heel makkelijk deeg om te maken en om mee te werken. Het laat zich na de 1e rijtjes moeiteloos vormen tot welke vorm je ook maar wilt. Het wordt vaak in een S-vorm opgemaakt en dat is precies wat ik ook heb gedaan.

Pane Siciliano

- 2 kleine broden of 1 groot brood
- 18 gram verse of 7 gram droge gist



- 300 gram water, 20 - 25 °C
- 15 ml olijfolie
- 1 theelepel gerstemoutstroop
- 350 gram semolina
- 150 gram tarwebloem
- 10 gram zout
- sesamzaadjes om te garneren

Los de gist op in het warme water in de kom van de KitchenAid. Laat 10 minuten staan. Voeg olie, gerstemoutstroop, semolina en de tarwebloem toe. Roer dit met de paddle/platte klopper of met een houten lepel door elkaar. Voeg het zout toe en kneed met de deeghaak in 5 - 10 minuten tot een soepel deeg dat van de wanden loslaat.

Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal het deeg in een licht met olijfolie ingevette kom, 1 keer draaien zodat alle kanten met olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg in 1 - 1½ uur tot dubbel volume rijzen.

Stort het deeg op de werkplek en druk de lucht eruit (doorslaan). Verdeel het deeg in twee stukken als je twee broden wilt maken. Dek het deeg af en laat het ± 5 minuten afgedekt liggen.

Druk het deeg uit tot een vierkant en rol van boven naar beneden stevig op. Rol de deegrol uit tot de gewenste lengte. Vorm er een (omgekeerde) 'S' van.

Besproei het deeg met water en sprenkel er sesamzaadjes over, druk de zaadjes een beetje aan.



Leg het gevormde deeg op een met bakpapier beklede bakplaat zonder rand of pizzaschep. In $\pm$ 1 uur tot bijna dubbel volume laten rijzen.



Verwarm de oven 30 - 60 minuten voor het einde van de rijstijd voor op 220 °C. Verwarm een pizzasteen mee, een terracotta schaal kan ook. Zet een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem van de oven. Breng $\frac{1}{4}$ liter water aan de kook.

Schuif het brood met bakpapier en al op de hete pizzasteen. Giet kokend water in de braadslede (pas op voor je handen!) en sluit direct de ovendeur.

Heb je geen pizzasteen of terracotta schaal gebruik dan een gewone bakplaat. Deze hoeft niet voorverwarmd te worden.

Verlaag na 10 minuten de oventemperatuur naar 200 °C. Bak het brood in nog 25 - 30 minuten gaar en bruin. Haal na ongeveer 15 minuten het bakpapier onder het brood vandaan en haal de braadslede uit de oven. Het brood is goed als het hol klinkt als je op de onderkant klopt of als de interne temperatuur ongeveer 95 °C is. Laat het brood afkoelen op een rooster.

En zeg nou zelf: is het geen beauty?



Dit brood is bovendien ook nog eens erg lekker, staat op dit moment in mijn Top 5.