

Uit de keuken van Levine: Semolina casinobrood met sesamzaadjes

3-4 minuten



Ik ben nog steeds blij met mijn casinobroodbakvorm en behalve [wit](#) en [lichtbruin](#) casinobrood kan er natuurlijk allerlei soorten brood in gebakken worden.

Dit keer heb ik gekozen voor een combinatie van semolina en tarwebloem. Voor extra smaak heb ik wat sesamzaad toegevoegd.



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 verse pasta mee te maken. Semolina is o.a. te koop bij de Jumbo, Sligro en Italiaanse delicatessenwinkels.

Ik heb het deeg in de KitchenAid gemaakt, maar het kan natuurlijk ook in een broodbakmachine op de deegstand worden gemaakt (let wel even op dat de bbm deze hoeveelheid deeg aankan). In plaats van een casinovorm kan ook een grote broodbus (± 30 cm) worden gebruikt, dan krijg je er een mooi bolletje op.

Semolina casinobrood met sesamzaadjes

- 340 gram water, kamertemperatuur
- 6 gram droge gist
- 300 gram semolina
- 280 gram tarwebloem

- 15 gram suiker
- 50 gram zonnebloemolie
- 11 gram zout
- 25 gram sesamzaad

Doe het water in de kom van een standmixer, voeg gist, semolina, tarwebloem, suiker, zonnebloemolie, zout en sesamzaadjes toe en roer door elkaar. Kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat.

Doe het deeg over in een licht met olie ingevette kom en laat afgedekt op kamertemperatuur rijzen tot dubbel volume (1 ½ - 2 uur). Het deeg is genoeg gerezen als je er met een vinger in prikt en het gat blijft staan.



Druk de lucht uit het deeg, vorm er een bol van en laat de deegbol 20 minuten afgedekt laten liggen. Vorm er een brood van en leg het deeg in het ingevette bakblik (foto's en uitleg over het vormen van een brood voor in een broodbus staan bij het recept voor [Licht volkorenbrood](#)).

Schuif de deksel op de casinobakvorm of dek het deeg af met ingevet plastic folie. Laat het deeg op kamertemperatuur in 1 - 1 ½ uur tot bijna dubbel volume rijzen. Bij gebruik van een casino bakvorm: laat het deeg niet helemaal tot de bovenkant van de vorm rijzen; er moet nog ruimte overblijven voor de

'ovenrijs'.



Verwarm tijdens de rijstijd de oven voor op 220 °C. Bak het brood 25 minuten op 220 °C, verlaag dan de temperatuur naar 200 °C. Bak het brood in nog 15 - 20 minuten gaar en bruin (totale baktijd 40 - 45 minuten).



Los het brood direct na het bakken uit het bakblik en laat het op een rooster afkoelen.



Eet smakelijk!