

Uit de keuken van Levine: Berliner Knuppel

4-5 minuten



Alleen al om de leuke naam wilde ik deze broodjes maken. Naast dat ze een leuke naam hebben en er leuk uitzien zijn ze ook nog eens lekker. Ze zijn niet hard, ze zijn niet zacht, maar er ergens tussenin. De binnenkant is luchtig en zacht. Het vormen vergt enige oefening, ik moet eerlijk zeggen dat ze niet allemaal zo mooi waren toen ik ze de eerste keer maakte. Ter verduidelijking heb ik in het recept hieronder een filmpje toegevoegd. Het filmpje is afkomstig van de Duitse blog [Plötzblog](#). Daar kun je ook recepten vinden voor deze broodjes zonder zuurdesem: één [met een voordeeg](#) (poolish) en één [zonder voordeeg](#). Het recept voor deze broodjes met zuurdesem vond ik op de Duitse blog [Hefe und Mehr](#).

Berliner Knüppel (met zuurdesem) – 10 stuks

Recept [printen](#)

Levain:

- 75 gram water
- 75 gram tarwebloem
- 10 gram actieve desem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie

Deeg:

- de levain
- 425 gram tarwebloem
- 70 gram water, lauwwarm
- 150 gram (volle) melk, lauwwarm
- 2 gram droge gist of 6 gram verse gist
- 10 gram zout

Hieronder staat de werkwijze beschreven voor het kneden van het deeg in een standmixer, het deeg kan uiteraard ook met de hand of in een broodbakmachine gekneed worden.

Maak de levain de avond van tevoren: los de desem op in het water en roer de tarwebloem erdoor. Laat het mengsel afgedekt 10 – 12 uur op kamertemperatuur staan.

Werkwijze deeg kneden in een standmixer: doe de alle ingrediënten in de kom. Kneed met de deeghaak in 10 – 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed gekneed als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in met wat zonnebloemolie en neem een klein bolletje (formaat golfbal) van het deeg af. Trek het deeg voorzichtig en al ronddraaiend uit tot een vliesje (denk aan een kauwgombel). Als het deeg snel scheurt is het nog niet goed gekneed.

1e rijs: doe het deeg over in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg in ± 90 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: stort het deeg op een licht met zonnebloemolie werkplek en druk de lucht eruit (doorslaan). Verdeel het deeg met een deegsteker in 10 gelijke stukjes (± 80 gram). Bol de stukjes deeg op en laat ze afgedekt 15 minuten liggen.

Draai de bolletjes om en druk ieder bolletje (1 voor 1) uit tot een lapje, in het midden iets dunner dan aan de randen. Vouw het lapje dubbel en rol het deeg met je vingers iets uit. Knijp niet de naad dicht!

In onderstaand filmpje kun je zien hoe je de broodjes vormt

2e rijs: leg de gevormde broodjes met de naad naar beneden ± 5 cm uit elkaar op een bakplaat/bakplaten. Dek af met ingevet plastic folie en laat de broodjes in ± 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. De broodjes zijn goed gerezen als je er met een vinger op drukt en de indruk veert

langzaam terug.

Oven voorverwarmen: verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 220/230 °C.

Bakken: draai de broodjes vlak voor het bakken om, de naad komt nu bovenop te liggen. Schuif de bakplaat in de oven, besproei de wanden van de oven met een plantenspuit met water en sluit direct de ovendeur. Bak de broodjes in 15 – 20 minuten gaar en lichtbruin. Leg de broodjes direct na het bakken op een rooster om af te koelen.

NB: als je de broodjes over 2 bakplaten hebt verdeeld, bak ze dan achter elkaar. Zet de tweede bakplaat op een iets koelere plek tijdens de 2e rijs.

