

Uit de keuken van Levine: Chocoladedesembrood met krenten

4-5 minuten



Bij het doorspitten van mijn fotoarchief kwam ik bovenstaande foto van een desembrood met chocolade en krenten tegen. Ik weet nog dat toen ik het brood ging maken ik het een ietwat rare combinatie vond: krenten, chocolade en desem. Het brood was prachtig gelukt, maar de meningen over de smaak waren verdeeld. De één vond het erg lekker, anderen (waaronder ik zelf) vonden de krenten erin minder lekker.

Het recept komt uit het boek [Hoe bak ik brood](#) van Emmanuel Hadjiandreou. In het boek kom je het woord mixer of kneedmachine niet tegen. Alle degen worden namelijk met de hand gekneet. Hoewel kneden eigenlijk niet het juiste woord is, het deeg wordt steeds gevouwen. Door het deeg steeds te vouwen worden de glutenstrengen ontwikkeld.

De methode van het alleen vouwen van het deeg in plaats van traditioneel kneden vind ik niet bij alle broden in dit boek even goed uit de verf komen.

Sommige broden worden te compact. Ik smokkel daarom en kneed het deeg eerst ongeveer 5 minuten volgens de methode uit onderstaand filmpje. Daarna laat ik het een minuut of 10 afgedekt staan en ga het vervolgens een aantal keren vouwen zoals hieronder in het recept beschreven.

De hydratatie van het deeg is vrij hoog, namelijk 80%. Desondanks vond ik het deeg niet al te lastig om te verwerken. Mocht je het brood zonder de krenten willen bakken dan raad ik je aan iets minder vocht te gebruiken.

Ik heb zelf de Engelse versie van dit boek. De tekst hieronder is mijn eigen interpretatie en werkwijze en komt niet overeen met de tekst in de Nederlandse versie.

Chocoladedeseembrood met krenten

Deeg:

- *200 gram krenten*
- *60 gram chocoladechips*
- *330 gram tarwebloem*
- *8 gram zout*
- *20 gram cacaopoeder*
- *170 gram zuurdesem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie*
- *250 gram water, lauwwarm*

Verder:

- *rijsmandje*
- *pizzaschep, bekleed met bakpapier*
- *pizza-/broodbaksteen*
- *braadslede of laag bakblik*

De krenten hoeven niet eerst geweld te worden, ze nemen vocht op uit het deeg. Eventueel wel afspoelen met koud water en daarna goed droogdeppen voordat je ze in het deeg verwerkt.

Meng de krenten en de chocoladechips.

Meng de tarwebloem, zout en cacao in een kom door elkaar. Dit is het droge mengsel.

Meng in een grotere kom de desem en water door elkaar. Dit is het natte mengsel.

Voeg krenten, chocoladechips en het droge mengsel toe aan het natte mengsel en roer goed door elkaar.

Dek de kom af en laat het mengsel 10 minuten staan. Vouw het deeg na deze rustperiode 10 x: trek steeds een stuk deeg omhoog en vouw het terug over het deeg. Het makkelijkst gaat dat als je steeds de kom een

stukje draait. Draai het deeg na het vouwen om zodat de 'naden' onderop komen te liggen, dek de kom weer af en laat het deeg weer 10 minuten rusten.

Herhaal het vouwen en rusten nog minstens 3 keer (ik heb het 5 keer gevouwen) en laat het deeg na de laatste keer vouwen rijzen totdat het in volume is verdubbeld, 1 – 2 uur.

Stort het deeg op een licht met bloem bestrooide werkplek en druk de lucht eruit (doorslaan). Bol het deeg losjes op en laat het $\pm$ 20 minuten afgedekt liggen. Vorm er vervolgens een batard van. Hoe je dat doet kun je zien in [dit filmpje](#).

Bestuif het deeg en het rijsmandje met (rogge)bloem en leg het deeg met de naad naar boven in het rijsmandje. Dek het deeg af en laat het tot bijna in volume verdubbelen, 3 – 6 uur.

Verwarm de oven 1 uur voordat het brood erin gaat voor op $\pm$ 240 °C, verwarm een pizzasteen en een braadslede of laag bakblik mee.

Los het deeg voorzichtig uit het rijsmandje op de pizzaschep. De goede kant van het deeg komt nu bovenop te liggen. Snijd het deeg met een scherp mes of een lame in en schuif het met papier en al op de hete steen. Giet in de meeverwarmde braadslede $\pm$ 1,5 dl water (pas op voor je handen) en sluit direct de ovendeur. Verlaag de oventemperatuur naar 220 °C. Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 200 °C, trek het bakpapier onder het brood vandaan en haal de braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Bak het brood in nog 15 – 20 minuten gaar.

Leg het brood direct na het bakken op een rooster en laat het volledig afkoelen.