

Uit de keuken van Levine: Country French-Style Bread

8-11 minuten



Wow, wat een brood. Heerlijk!

Het is een 100% desembrood, er is geen extra gist aan toegevoegd. Je moet wat geduld hebben voordat je het kunt gaan eten want het brood doet er 24 uur over voordat het klaar is, maar de meeste tijd is wachten. Vol van smaak, knapperige korst, heerlijk kruim. Het is een luchtig brood, maar geen hap-slik-weg brood, je moet er wel op kauwen.



Het recept komt uit het boek Artisan Baking van Maggie Glezer en is van de [Essential Baking Company](#) uit Seattle.

Ik heb niet de desem gebruikt die in het boek beschreven staat, maar mijn eigen desem op basis van tarwebloem (die overigens ooit is begonnen als [roggedesem](#)). Mijn desem heeft een hydratatie – vochtpercentage – van 60%. Met andere woorden als ik hem ververs gebruik ik 100 gram tarwebloem en 60 gram lauw water. Binnenkort volgt een uitgebreid verhaal over hoe je desem kunt maken.



Desem is na het verversen in volume verdrievoudigd.

Het rode elastiekje geeft de hoogte van de desem aan voor het verversen

Heb je een desem met een andere hydratatie of weet je het niet, ververs de desem dan enkele keren volgens bovenstaande verhouding. Zou je dat niet doen dan klopt de hoeveelheid vocht in het recept niet. Je krijgt dan een te nat of een te droog deeg. Je hoeft natuurlijk niet 100 gram

tarwebloem te gebruiken, je kunt bijvoorbeeld ook 50 gram tarwebloem en 30 gram lauw water toevoegen aan een klein beetje van de desem die je al hebt. Zorg ervoor dat de desem 8 – 12 uur voordat je aan dit recept begint is ververst.

In het deeg worden twee verschillende tarwebloemsoorten gebruikt: een “gewone” met een eiwitgehalte van $\pm 12\%$ en een sterkere broodbloem. Voor de laatste bloem heb ik Amerikaanse patentbloem met een eiwitgehalte van 13,8% gebruikt. Deze bloem koop ik via de webwinkel van [De Zuidmolen](#). Heb je die sterkere bloem niet gebruik dan alleen een “gewone” broodbloem. NB: supermarktbloem heeft vaak een lager eiwitgehalte, gebruik die niet voor dit brood. Koop tarwebloem speciaal voor brood bij een molen of bestel het via internet.

Onderstaande beschrijving gaat uit van een standmixer (bijvoorbeeld KitchenAid/[Bear Teddy Varimixer](#)/Kenwood), maar het deeg kan uiteraard ook in een broodbakmachine of met de hand gekneet worden. Let erop dat de hoeveelheid in de meeste gevallen te veel is voor een broodbakmachine. Meng het deeg dan in een kom tot een stevig deeg en kneed het deeg na de autolyse in twee gedeelten in de bbm en maak er na het kneden weer 1 deeg van.



Ik laat de deegstukken rijzen in rijsmantjes. Deze rijsmantjes heb ik in Duitsland gekocht en ik gebruik (en verkoop) ze ook tijdens mijn workshops. Een andere oplossing is het gebruiken van broodmandjes met daarin een stuk stof. Deze zijn voor een paar euro te koop bij bijvoorbeeld Blokker/Marskramer/Sligro (bedankt Edwin van [Desemenzo](#) voor de tip).

Let erop dat je de stof in het mandje en het deegstuk goed bebloemd met roggebloem anders blijft het deeg eraan vast plakken tijdens het lossen vlak voor het bakken.



Ik heb van deze hoeveelheid deeg 3 kleinere broden gebakken. Ieder broodje is voldoende voor een lunch met 2 personen + nog een paar sneetjes voor bij de avondmaaltijd.

Het recept heb ik bijna letterlijk gevolgd, alleen de hoeveelheid water in het deeg heb ik met 15 gram verminderd. De werkwijze is niet letterlijk uit het boek vertaald, ik heb het beschreven zoals ik het gedaan heb. Ter verduidelijking van verschillende handelingen heb ik drie filmpjes toegevoegd. Deze zijn gemaakt door Susan van [Wild Yeast](#), 1 van mijn favoriete blogs over brood bakken. Susan, thank you for sharing!

Country French-Style Bread - 2 grote of 3 kleinere broden

Recept [printen](#)

Levain:

- 30 gram zuurdesem (op basis van tarwebloem), 8 – 12 uur van tevoren ververst, 60% hydratatie
- 95 gram lauw water
- 150 gram tarwebloem

Deeg:

- 300 gram Amerikaanse patentbloem
- 300 gram tarwebloem
- 55 gram volkorenmeel
- 15 gram roggemeel

- 20 gram geroosterde tarwekiemen (reform)
- 20 gram gerstemoutstroop/moutextract (reform)
- 435 gram warm water
- de levain
- 16 gram zout

Maak de levain de avond van tevoren: los de zuurdesem op in het water en voeg de tarwebloem toe. Roer dit stijve deegje goed met een lepel om en kneed het met de hand tot een stijf deegje. Laat de levain in een afgesloten bakje op het aanrecht (denk eraan dat je een bakje neemt dat groot genoeg is, de levain gaat rijzen) 8 – 12 uur fermenteren. De levain is goed als hij gerezen is en inzakt als je er met een vinger in prikt.

Deeg: doe de beide soorten tarwebloem, volkorenmeel, roggemeel en geroosterde tarwekiemen in de kom. Los de gerstemoutstroop op in het warme water. Giet het water ook in de kom en kneed met de deeghaak in ± 2 minuten tot een stevig deeg. Alle bloem moet bevochtigd zijn. Dek de kom af en laat het deeg 20 – 30 minuten staan (= autolyse).

Voeg de levain en het zout toe en kneed met de deeghaak in ± 5 minuten tot een deeg. Het deeg moet stevig en soepel aanvoelen en de wand van de kom schoonmaken (het mag nog iets aan de bodem plakken).

1e rij: 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 1 uur op een warme plaats staan. Vouw het deeg dan 2 x zoals een brief in drieën. Hoe je dat doet is te zien in onderstaand filmpje.

Filmpje van Susan van [Wild Yeast](#)

Laat het deeg vervolgens nog 3 – 5 uur op een warme plaats staan totdat het luchtig en gerezen is. Het hoeft niet in volume te verdubbelen.

Vormen: stort het deeg op een licht bebloemde werkplek en verdeel het met een deegsteker in twee (of drie) gelijke stukken. Bol de stukken deeg losjes op en laat ze afgedekt ± 15 minuten liggen. Door het deeg weer even te laten rusten is het daarna makkelijker te vormen. Hoe je de deegstukken opbolt is te zien in onderstaand filmpje.

Filmpje van Susan van [Wild Yeast](#)

Vorm vervolgens van de deegstukken een batard (langwerpig brood). Daar zijn verschillende manieren voor. Eén van de manieren is [hier](#) beschreven of kijk naar onderstaand filmpje.

Filmpje van Susan van [Wild Yeast](#)

Wil je ronde broden maken, dan kan dat natuurlijk ook. Bol ze dan nogmaals – nu wat steviger dan de eerste keer – op.

Bestrooi de deegstukken met wat (rogge)bloem en leg ze met de naad naar boven (dit wordt na het lossen uit het rijsmandje de onderkant van het

brood) in een goed bebloemd rijsmandje. Als je geen rijsmandjes hebt kun je het deeg ook op een bakplaat bekleed met bakpapier of bakmatje - maar dan met de naad naar beneden - laten rijzen.

2e rij: dek het deeg af en laat het 3 ½ - 4 ½ uur rijzen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger op drukt en het veert langzaam terug.

Oven voorverwarmen: verwarm de oven met daarin een [broodbak-/pizzasteen](#) voor op 220 °C. Denk eraan dat de steen goed heet moet zijn als de broden de oven ingaan. Voor een dikke pizzasteen duurt het voorverwarmen ± 1 uur. Zet de laatste 10 - 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven.

Bakken: leg een groot stuk bakpapier op een pizzaschep of op een omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Stort het deeg voorzichtig uit de rijsmandjes op de pizzaschep of omgekeerde bakplaat. De goede kant van het deeg - wat de onderkant in de rijsmandjes was - komt nu bovenop te liggen.

Snijd het deeg met een scherp mes in en schuif de broden met papier en al op de hete steen. Doe in de meeverwarmde ovenschaal/braadslede wat ijsblokjes of giet er 2 dl kokend water in (pas op voor je handen!). Doe de ovendeur direct dicht. Besproei na 2 minuten de zijwanden van de oven met wat water. Sluit direct de ovendeur.

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 de broden in nog ± 15 - 20 minuten gaar en goudbruin (kleinere broden ± 35 minuten, grote broden ± 40 minuten). Laat de broden op een rooster afkoelen. Je kunt ze invriezen, "piep" ze dan vlak voordat je ze gaat serveren even op in een op 200 °C voorverwarmde oven. De korst wordt dan weer knapperig.

Als je de broden op een bakplaat hebt laten rijzen is de methode van bakken precies hetzelfde. Bak de broden op de bakplaat in de voorverwarmde oven.

Bakken in een [Rofco oven](#): verwarm de oven voor op 230 °C (denk eraan dat je de oven op tijd aanzet!). Stort het deeg voorzichtig uit de rijsmandjes op schietplankjes en schiet ze op de steen. Bak de broden tot ze gaan kleuren, 7 – 10 minuten. Verlaag direct de temperatuur naar 50 °C en bak de broden verder bruin en gaar. Totale baktijd ± 35 minuten voor kleinere broden, ± 40 minuten voor grote broden.

