

Uit de keuken van Levine: Desembrood met 5-granenvlokken

7-9 minuten

Heerlijk luchtig lichtbruin brood met 5-granenvlokken, 100% desem. Het recept voor dit brood kwam ik tegen op [Marions Kitchen Stories](#). Ik heb er wel een beetje aan geknutseld totdat het naar mijn zin was. Ik heb geen gist, meer water, Frans meel T80 en 5-granenvlokken gebruikt en ik heb de werkwijze aangepast. De hoeveelheden heb ik vermeerderd. Ik vind het altijd zonde om maar één brood te bakken terwijl er twee in mijn oven passen (in mijn gewone oven thuis, in [mijn Rofco ovens](#) passen er uiteraard veel meer). Dit keer heb ik van deze hoeveelheid deeg drie kleine broden gemaakt.

Door meer vocht in brooddeeg te gebruiken krijg je (als je alle stappen in het broodbakproces goed uitvoert) een luchtiger brood. Het deeg wordt dan wel plakkeriger, daar moet je even op oefenen. Deeg wordt niet luchtiger door meer gist (of desem) te gebruiken, maar door meer vocht. Door meer gist (of desem) toe te voegen rijst het deeg alleen sneller. Ook met heel weinig gist (of desem) kun je prachtig luchtig brood bakken, je moet alleen meer geduld hebben.

De rijstijden die ik in het recept (en dat geldt voor alle recepten) noem zijn indicaties. Rijstijden zijn afhankelijk van de hoeveelheid gebruikte gist of desem, deegtemperatuur en omgevingstemperatuur. Is de desem bijvoorbeeld minder actief of is het koud in huis dan kan het zomaar gebeuren dat het deeg er langer over doet voordat het goed gerezen is. Andersom kan ook: als de desem erg actief is en/of de omgevingstemperatuur hoog dan zal het deeg sneller rijzen. **Goed om te onthouden:** het deeg is altijd leidend en niet de tijd die in een recept vermeld staat!

Om deeg meer gecontroleerd te laten rijzen heb ik sinds kort mijn verzameling apparaten uitgebreid (ja er kon nog meer bij) met een rijskast van Rofco, hetzelfde merk als en passend bij mijn ovens. Ik ben er heel blij mee!

Je kunt trouwens ook zelf een soort van rijskastje maken met behulp van een grote plastic bak en een bakje kokend water. Het bakje water zet je naast het deeg en de plastic bak zet je over het deeg en het bakje water heen. Zo creëer je een warme en vochtige omgeving. Het deeg hoeft dan

niet afgedekt te worden. Het nadeel hiervan weer is dat je toch de temperatuur niet echt onder controle kunt houden. Er is ook kleine elektrisch [rijskastje](#) met temperatuurregeling te koop van het merk Brod and Taylor. Daar passen 2 - 3 broden in.

Regelmatig krijg ik de vraag wat voor bloem en meel ik gebruik en waar ik het koop: ik koop mijn broodbakingrediënten voor het grootste deel bij de [Zuidmolen](#) in. Aardige mensen, snelle levering en goede service! Klik op de links in onderstaand recept om te zien wat voor bloem en meel ik in dit brood heb gebruikt.

Dit soort vloerbroden laat ik altijd rijzen in rijsmandjes en bak ik af op een pizza-/broodbaksteen. De korst wordt door het bakken op steen lekker knapperig. Deelnemers aan mijn [workshops](#) kunnen rijsmandjes tijdens de workshop kopen (of op afspraak, ik verstuur ze niet). Ik heb ze in verschillende maten en van verschillende materialen (houtvezel, pitriet en plastic). Woon je niet bij mij in de buurt of kom je geen workshop volgen (dan mis je ècht wat hoor ;-)) dan kun voor rijsmandjes ook terecht in de webshop van de [Weekend Bakery](#).



Desembrood met 5-granenvlokken

2 broden van ± 700 gram deeg of 3 broden van ± 465 gram deeg

Levain:

- 50 gram tarwebloemdesem 100% hydratatie
- 200 gram tarwebloem
- 200 gram water, $\pm 20\text{ }^{\circ}\text{C}$

Deeg:

- de levain
- 285 gram tarwebloem ([Amerikaanse patent](#))
- 265 gram [Frans meel T80](#)
- 75 gram [5-granenvlokken](#)
- 315 gram water (295 gram + 20 gram), $20 - 25\text{ }^{\circ}\text{C}$
- 13,5 gram zout

Verder:

- twee of drie rijsmandjes
- [roggebloem](#)
- pizza-/broodbaksteen
- braadslede
- pizzaschep bekleed met bakpapier

Maak de levain ± 12 uur van tevoren: Roer desem, tarwebloem en water in een kom door elkaar. Dek de kom af en laat het mengsel op kamertemperatuur staan tot gebruik.

Werkwijze deeg kneden in standmixer: Doe levain, tarwebloem, T80, 5-granenvlokken en 295 gram water in de kom en kneed in ± 3 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het deeg ± 20 minuten staan. Voeg het zout toe en kneed het deeg nog ± 5 minuten. Voeg de resterende 20 gram water langzaam tijdens het kneden toe. Je hoeft nog geen perfect vliesje van het deeg te kunnen trekken.

1e rijs en vouwen: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in licht met zonnebloemolie ingevette kom leggen, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af met ingevet plastic folie of een douchemuts en laat het deeg op kamertemperatuur ± 30 minuten rijzen.

Vouw het deeg na 30 en 60 minuten: Laat het deeg in de kom, rek de bovenkant van het deeg uit en vouw het over zichzelf terug, doe dit ook met de onderkant en met de zijkanten. Draai het deeg om en laat het weer 30 minuten rijzen en vouw het deeg nog een keer. Laat het deeg vervolgens verder rijzen totdat het in volume verdubbeld is (90 - 120 minuten).

Vormen: Stort het deeg op een licht bebloemde werkplek en duw de lucht eruit. Verdeel het deeg met een deegsteker in twee of drie gelijke stukken en bol de deegstukken losjes op. Laat het deeg afgedekt ± 20 minuten

rusten. Bol het deeg vervolgens nog een keer op om er ronde broden (boules) van te maken of vorm er langwerpige broden (batards) van. Klik [hier](#) voor een filmpje over het vormen van een boule en klik [hier](#) voor een filmpje over het vormen van een batard.

Bestuif het deeg en de rijsmandjes met roggebloem en leg het deeg met de naad naar boven in de rijsmandjes. Dek het deeg af met plastic folie.

2e rijs: Laat het deeg op kamertemperatuur rijzen tot bijna in volume verdubbeld is (90 - 180 minuten). Het deeg is goed als je er met een (natte) vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven met daarin een pizza-/broodbaksteen 1 uur voordat het brood erin gaat voor op 230/240 °C (boven- en onderwarmte) of 210/220 °C (hete lucht). Verwarm de braadslede mee.

Bakken: Los het deeg voorzichtig uit de rijsmandjes op de pizzaschep. Snijd het deeg met een lame of een scherp mes in. Schuif het deeg met papier en al op de hete steen. Giet in de meeverwarmde braadslede ± 1,5 dl kokend water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur.

Bak de broden 20 minuten, trek het bakpapier onder de broden vandaan en haal de braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Verlaag eventueel de temperatuur (als de korst al erg gekleurd is) naar 200 °C en bak de broden in nog ± 20 minuten gaar en bruin. Leg de broden direct na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen.

Invriezen gaat prima! Laat het brood ontdooien en 'piep' het brood ± 6 minuten op in een op 200 °C voorverwarmde oven. Laat het brood enkele minuten afkoelen voor het snijden.