

Desembrood met chocolade en abrikozen

5-7 minuten

Bij de workshops serveer ik bij mijn welkomstpraatje altijd iets lekkers en meestal is dat een zoet brood of zoete broodjes. Altijd hetzelfde is saai (voor mij dan hè ...) en daarom wissel ik regelmatig af. Vorige week bakte ik dit brood met chocolade en abrikozen voor het eerst en ik weet nu al dat ik het vaker ga bakken. Brood is pas klaar als het helemaal afgekoeld is, maar bij dit brood kon ik me niet beheersen. Toen het nog een beetje warm was heb ik het kapje eraf gesneden en met een beetje boter opgepeuzeld. Heerlijk!

Het recept is niet van mezelf, maar van Paul Hollywood en komt uit zijn boek [Bakken met Paul Hollywood](#). Ik heb zelf trouwens de Engelse versie [How to bake](#). Ik koop liever een boek in de originele taal, er worden namelijk heel vaak rare vertaalfouten gemaakt.

Ik heb Paul met zijn mooie blauwe ogen wel hoog zitten, maar met zijn recepten voor desembrood heb ik moeite. Ik vind dat hij daar volkomen de mist mee in gaat. In het boek staan hele lange rijstijden, tot wel 14 uur. Als ik een recept van hem maak met mijn actieve desem en ik zou het deeg zo lang laten rijzen dan eindig ik absoluut met een baksteen! Paul maakt zijn desem met appel en in een iets andere verhouding. Daar is op zich helemaal niks mis mee. Het verschil in zijn werkwijze en die van mij is dat ik mijn desem altijd activeer voordat ik hem gebruik. Met andere woorden: ik zorg dat mijn desem ververst is voordat ik hem gebruik en ik gebruik hem alleen als hij in optimale conditie is. Met 500 gram actieve desem op 750 gram bloem/meel rijst mijn deeg binnen een paar uur tot dubbel volume. Zou ik het langer laten rijzen dan zakt het deeg weer in. Dat wordt overrijs genoemd, je eindigt dan met een baksteen in plaats van een luchtig brood.

Het recept van de appeldesem van Paul is terug te vinden op de blog van [Xandra bakt brood](#).

Voor dit brood heb ik wel de ingrediënten gebruikt die Paul aangeeft in zijn boek (ik heb iets minder abrikozen gebruikt), zijn werkwijze heb ik niet gevolgd en heb ik vervangen door mijn eigen beproefde manier van werken. Sorry Paul ;-)

O ja, als je wat minder tijd hebt kun je een beetje droge gist (2,5 - 5 gram) aan het deeg toevoegen. Het zal dan sneller rijzen.

Desembrood met chocolade en abrikozen

2 grote of 4 kleine broden

- 750 gram tarwebloem ([Amerikaanse patent](#))
- 500 gram [actief tarwedeseem](#), 100% hydratatie
- 15 gram zout
- 400 gram water, 20 - 25 °C
- 250 gram kleine [chocolade druppels](#) of pure chocolade in kleine stukjes gehakt
- 250 gram geweldere/ready to eat abrikozen, in kleine stukjes geknipt of gesneden

Deeg in een standmixer kneden: Doe tarwebloem, dessem, zout en water in de kom. Kneed in ± 10 minuten tot een soepel deeg, het deeg blijft kleverig. Dek de kom af en laat het deeg 15 minuten staan. Kneed er vervolgens de chocolade druppels en abrikozen door.

De temperatuur van het deeg na het kneden

1e rijs en vouwen: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 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 ± 45 minuten rijzen.

Vouw het deeg na 45 en 90 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 zijanten. Draai het deeg om en laat het weer 45 minuten rijzen en vouw het deeg nog een keer. Laat het deeg vervolgens verder rijzen totdat het in volume verdubbeld is (totale rijstijd ± 3 uur).

Vormen: Stort het deeg op een licht bebloemde werkplek, duw de lucht eruit en verdeel het met een deegsteker in twee of vier gelijke stukken. Bol de stukken deeg losjes op en laat ze afgedekt 20 minuten rusten. Bol de deegstukken nog een keer op om er ronde broden (boules) van te maken of vorm er langwerpige broden (batards) van. Kijk op het tabblad [Broodbaktips](#) voor filmpjes over het vormen van een boule of een batard.

Bestuif de deegstukken en de rijsmantjes met (rogge)bloem en leg het deeg met de naad naar boven in de rijsmantjes. Dek af met plastic folie of een douchemuts.

2e rijs: Laat het deeg op kamertemperatuur in 3 - 5 uur tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger op duwt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terug veert.

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven met daarin een pizza-/broodbaksteen 1 uur voordat het brood erin gaat voor op 200 °C

(boven- en onderwarmte) of 180 °C (hete lucht). Verwarm een braadslede (of laag bakblikje) mee.

Bakken: Los het deeg voorzichtig uit de rijsmantjes op een met bakpapier beklede pizzaschep of plank. 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 $\pm 1,5$ dl kokend water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur.

Bak de broden 20 minuten en haal dan 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 180 °C (boven- en onderwarmte)/160 °C (hete lucht) 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 uitstekend! Laat ze ontdooien in de diepvrieszak en 'piep' ze voor het serveren ± 5 minuten op in een op 200 °C voorverwarmde oven.

