

Desembrood met cranberries en noten

8-10 minuten



2013 is alweer bijna om. Dit jaar is werkelijk omgevlogen! Over anderhalve week is het Kerstmis en ik heb nog steeds geen kerstgevoel (wat dat ook moge zijn). Ik heb nog geen idee wat we gaan doen en eten, ik schuif het steeds voor me uit. Het zal dus wel last minute werk worden (what else is new?).

Het wordt ook een andere kerst dan andere jaren. Er missen twee mensen. Mijn dochter is afgelopen dinsdag vertrokken naar Australië. Dat deed ze [zeven jaar geleden](#) ook al, maar toen wist ik dat ze [terug](#) zou komen. Dit keer is het voorgoed. Samen met haar Aussie Rodney (die de afgelopen 3,5 jaar in Nederland heeft gewoond) gaat ze aan de andere kant van de wereld een nieuw leven opbouwen.

En tjee, wat vind ik het moeilijk dat ze zo ver weg is. Ik mis haar nu al. Gelukkig bestaat er WhatsApp, Skype en Facebook!

Om te proberen een beetje in de kerststemming te komen bakte ik vandaag een aantal kerstbroden en deze desembroden met cranberries en noten. Erg lekker! De kerststemming is er nog steeds niet, but what the

heck

Desembrood met cranberries en noten (2 kleine broden)

Levain:

- 20 gram zuurdesem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie
- 80 gram tarwebloem
- 80 gram water, 20 – 25 °C

Deeg:

- de levain
- 270 gram water, 20 – 25 °C
- 350 gram tarwebloem
- 100 gram volkorenmeel
- 15 gram walnotenolie
- 2 gram droge gist*
- 9 gram zout

Vulling:

- 100 gram gedroogde cranberries
- 60 gram pecannoten of walnoten, in stukjes gebroken

Verder:

- zonnebloemolie om handen, kom en werkplek mee in te vetten
- 2 rijspannen (optioneel)
- broodbak-/pizzasteen of een bakplaat

* Je kunt dit brood ook zonder toevoeging van gist bakken. De werkwijze is dan iets anders. Zie de tekst vanaf *Werkwijze zonder toegevoegde gist* onderaan.

Hieronder staat de werkwijze voor het kneden van het deeg in een standmixer en met de hand. Het deeg kan ook in een broodbakmachine worden gekneet, halveer dan de hoeveelheden.

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

Werkwijze deeg in een standmixer kneden: doe levain, water, tarwebloem en volkorenmeel in de kom, roer eventueel met een pollepel door elkaar en kneed met de deeghaak in ± 3 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het mengsel ± 20 minuten staan (= autolyse).

Voeg olie, gist en zout toe en kneed in 5 – 10 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in met een klein beetje zonnebloemolie, neem een stukje van het

deeg af (formaat golfbal) en trek dat voorzichtig al ronddraaiend uit tot een vliesje (denk aan een kauwgombel). Kneed het deeg als het snel scheurt nog een paar minuten en probeer het weer.

Dek de kom af en laat het deeg ± 15 minuten staan. Kneed er dan (met de hand of machine) de cranberries en noten door.

Werkwijze deeg met de hand kneden: doe levain, water, tarwebloem en volkorenmeel in een kom en roer met een pollepel door elkaar tot alles goed gemengd is. Dek de kom af en laat het mengsel ± 20 minuten staan (= autolyse).

Voeg olie, gist en zout toe en stort het deeg op de werkplek en kneed met de hand in ± 20 minuten tot een soepel deeg. Weersta de neiging om bloem toe te voegen, het deeg wordt tijdens het kneden vanzelf minder plakkerig! Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in met een klein beetje zonnebloemolie, neem een stukje van het deeg af (formaat golfbal) en trek dat voorzichtig al ronddraaiend uit tot een vliesje (denk aan een kauwgombel). Kneed het deeg als het snel scheurt nog een paar minuten en probeer het weer.

Doe het deeg in een kom, dek de kom af en laat het deeg ± 15 minuten staan. Kneed er dan de cranberries en noten door.

1e rijs: vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Dek de kom af met ingevet plastic folie of een douchemuts en laat het deeg in 60 - 90 minuten in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger in prikt en het gat blijft staan.

Vormen: stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek en druk de lucht eruit

(= doorslaan). Verdeel het deeg met een deegsteker in twee gelijke stukken. Bol beide stukken deeg losjes op en laat de bollen afgedekt met plastic folie ± 20 minuten liggen. Bol de deegstukken vervolgens nog een keer op - nu wat steviger - om er een rond brood (een boule) van te maken of vorm er een langwerpig brood (een batard) van. Bestuif de deegstukken en de rijsmandjes met (rogge)bloem en leg ieder stuk deeg ondersteboven - met de naad naar boven - in een rijsmandje.

Het gevormde deeg kan ook op een stuk bakpapier op een pizzaschep of bakplaat rijzen.

2e rijs: dek het deeg af en laat het in 60 - 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt en het langzaam terug veert.

Oven voorverwarmen: verwarm tijdens de 2e rijs de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen voor op 220 °C (boven- en onderwarmte). Als je met hete lucht wilt bakken verlaag dan de temperatuur met 20 °C of volg de gebruiksaanwijzing van de oven. Verwarm een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven mee.

Bakken: leg een stuk bakpapier op een pizzaschep of op een omgekeerde

bakplaat (= zonder rand). Stort het deeg voorzichtig uit het rijsmandje op de pizzaschep of omgekeerde bakplaat. De goede kant van het deeg - wat de onderkant in het rijsmandje was - komt nu bovenop te liggen. Snijd het deeg met een scherp mes in.

Schuif beide deegstukken met papier en al op de hete steen. Giet in de meeverwarmde braadslede ± 2 dl kokend water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur.

Als je het deeg op een bakplaat hebt laten rijzen bak het dan op dezelfde bakplaat af.

Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 200 °C. Trek het bakpapier onder de broden vandaan en haal de braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Bak het brood in nog ± 20 minuten gaar (totale baktijd ± 40 minuten).

Laat de broden op een rooster volledig afkoelen voordat je het gaat snijden. Dit brood kan uitstekend ingevroren worden. Laat het brood ontdooien en piep het voor het serveren ± 5 minuten op in een op

200 °C voorverwarmde oven zodat de korst weer knapperig wordt.

Werkwijze zonder toegevoegde gist:

Kneden: voeg na de autolyse de olie en het zout toe en kneed het deeg met de deeghaak ± 5 minuten in een standmixer, 5 – 10 minuten in een broodbakmachine of met de hand ± 10 minuten. De gluten in het deeg hoeven niet volledig ontwikkeld te zijn (je kunt nog geen goed vliesje van het deeg trekken). Tijdens de lange rijstijden en het tijdens de 1e rijs vouwen van het deeg ontwikkelen de gluten zich verder.

Doe het deeg in een kom, dek de kom af en laat het deeg ± 15 minuten staan. Kneed er dan de cranberries en noten door.

1e rijs en vouwen: maak een bal van het deeg en leg de deegbal 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 45 minuten rijzen.

Vouw het deeg na 45 minuten 2 x als een brief in 3-en (stretch & fold): laat het deeg in de kom en trek voorzichtig 1 kant van het deeg omhoog, vouw het terug over het deeg. Doe dat ook met de andere 3 kanten. Draai het deeg dan om zodat de naden aan de onderkant komen te liggen. Laat het weer 45 minuten rijzen en vouw het deeg dan nog een keer zoals hierboven beschreven.

Laat het deeg verder rijzen totdat het in volume is verdubbeld, 1 ½ – 3 uur. Het deeg is goed als je er met een vinger in prikt en het gat blijft staan.

Vormen: zie de tekst in het recept met toegevoegde gist.

2e rijs: laat het deeg in 2 - 3 ½ uur tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt en het langzaam terug veert.

Volg verder het recept vanaf Oven voorverwarmen in het recept met

toegevoegde gist.