

Desembrood met gedroogde vijgen en noten

9-11 minuten



Dit brood is een regelrechte hit hier in huis en ik bak het inmiddels iedere week. Ook de overburen zijn er nadat ik hen een broodje had gegeven om te proeven helemaal lyrisch over. De 1e bestelling is inmiddels bij hen afgeleverd en ik denk dat er nog vele bestellingen zullen volgen :-). In plaats van een levain te maken kun je ook 150 gram desem uit je [voorraadpot](#) gebruiken. Ook dan moet je 6 - 12 uur van tevoren de desem verversen. Het enige verschil tussen een levain maken en desem rechtstreeks uit de voorraadpot gebruiken is dat je voor een levain precies de juiste hoeveelheid maakt. Als je desem uit de voorraadpot gebruikt moet je altijd iets overhouden om weer een nieuwe portie desem mee te maken.

Ik laat vloerbroden altijd rijzen in rijsmandjes ([hier te koop](#)), maar je kunt de broden eventueel ook op een bakplaat laten rijzen. Het voordeel van een rijsmandje is dat het deeg goed in model blijft. Vlak voor het bakken los je het deeg uit het mandje zodat de goede kant weer boven komt te

liggen.

Voordat je deeg in een rijsmandje of op de bakplaat legt voor de laatste rijs moet je het goed vormen/op spanning brengen. Hoe je een rond brood (een boule) en een langwerpig brood (een batard) vormt heb ik [uitgebreid beschreven](#) in een artikel op de site van de [Broodbakshop](#).

Desembrood met gedroogde vijgen en noten (2 broden)

Levain:

- 20 gram [zuurdesem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie](#)
- 65 gram tarwebloem
- 65 gram water, 21 – 25 °C

Deeg:

- de levain
- 330 gram water, 21 – 25 °C
- 250 gram tarwebloem
- 250 gram spelt- of volkorenmeel
- 2,5 gram droge gist *
- 10 gram zout

Vulling:

- 75 gram gedroogde vijgen, in stukjes
- 75 gram walnoten of pecannoten, in stukjes

Verder:

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

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

Maak 6 - 12 uur van tevoren de levain: roer de desem los met het water en roer de tarwebloem erdoor. Laat het mengsel goed afgedekt op kamertemperatuur staan tot gebruik.

Werkwijze deeg in een standmixer kneden: doe levain, water, tarwebloem en spelt- of 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 de gist en het 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 voordat je de vulling (met de hand of machine) erdoor kneed. Zorg ervoor dat de stukjes vrij heel blijven.

Werkwijze deeg met de hand kneden: doe levain, water, tarwebloem en spelt-of volkorenmeel in een kom en roer met een pollepel door elkaar tot alles goed gemengd is. Dek de kom af en laat het mengsel $\pm$ 20 minuten staan (= autolyse). Voeg de gist en het zout toe en stort het deeg op de werkplek en kneed het met de hand in $\pm$ 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.

Dek de kom af en laat het deeg 15 minuten staan voordat je de vulling (met de hand of machine) erdoor kneed. Zorg ervoor dat de stukjes vrij heel blijven.

Vulling met de hand door het deeg werken: stort het deeg op een met wat zonnebloemolie ingevette werkplek en rol het met een deegroller van links naar rechts uit tot een lap ter grootte van een liggend A4-tje. Verdeel de helft van de vulling over de deeglap. Vouw de linkerkant van het deeg tot net over het midden, doe dat ook met de rechterkant. De deegranden overlappen elkaar nu iets. Druk de naden met een deegroller (of met je vingers) dicht. Draai het deeg en herhaal het uitrollen, vulling erover, vouwen en naden dichtdrukken nog een keer en vorm het deeg dan tot een bal. Pas op dat de vulling binnenin het deeg blijft.



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 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.

De deegstukken kunnen ook op een stuk bakpapier op een pizzaschep of bakplaat rijzen.

2e rijs: dek de deegstukken af en laat het ze in ± 60 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 230 °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 de rijsmandjes 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 de broden in nog 15 - 20 minuten gaar (totale baktijd 35 - 40 minuten).

Laat de broden op een rooster volledig afkoelen voordat je ze gaat snijden. Deze broden kunnen perfect ingevroren worden. Laat de broden ontdooien en piep ze voor het serveren ± 5 minuten op in een op 200 °C voorverwarmde oven zodat de korst weer knapperig wordt.

Werkwijze zonder toegevoegde gist:

Werkwijze deeg kneden in standmixer: doe levain, water, tarwebloem en spelt- of 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 het zout toe en kneed met de deeghaak ± 5 minuten. De gluten in het deeg hoeven niet volledig ontwikkeld te zijn. Tijdens de lange rijstijden en het tijdens de 1e rijs vouwen van het deeg ontwikkelen de gluten zich verder.

Dek de kom af en laat het deeg 15 minuten staan voordat je de vulling (met de hand of machine) erdoor kneed. Zorg ervoor dat de stukjes vijg heel blijven.

Werkwijze deeg met de hand kneden: de werkwijze van het deeg met de hand kneden is hetzelfde, maar kneed het na de autolyse ± 10 minuten.

Vulling met de hand door het deeg werken: zie de tekst in het recept met toegevoegde gist.

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.

