

Uit de keuken van Levine: Desembrood met kamut

4-5 minuten



De laatste tijd bak ik regelmatig met oude graansoorten zoals kamut, eenkoren en emmer. Deze soorten bevatten minder eiwitten en bakken daardoor iets lastiger. Ik gebruik ze daarom (tot nu toe) niet puur maar meng ze met tarwebloem en/of volkorenmeel. Meer weten over deze tarwesorten? Op het blog [Xandra bakt brood](#) staat meer uitleg over deze soorten tarwe.

Het [recept](#) voor dit brood is afkomstig van het blog [Grain de Sel - Salzkorn](#). Heerlijk brood!

Desembrood met kamut (2 broden)

Levain:

- 100 gram [kamutmeel](#)
- 60 gram tarwebloem ([T65](#))
- 160 gram water, $\pm 25\text{ }^{\circ}\text{C}$
- 10 gram [tarwedeseem](#), 100% hydratatie

Deeg:

- de levain
- 290 gram [kamutmeel](#)
- 240 gram tarwebloem ([T65](#))
- 100 gram [kamutbloem](#)
- 400 + 30 gram water, $\pm 25\text{ }^{\circ}\text{C}$
- 15 gram zout
- 20 gram walnotenolie

Verder:

- 2 rijspannen
- [rijststrooimeel](#) of bakpapier

Levain: Meng kamutmeel, tarwebloem, water en desem in een kom. Laat 12 - 14 uur op kamertemperatuur staan.

Autolyse: Meng levain, kamutmeel, tarwebloem, kamutbloem en 400 gram water in ± 3 minuten tot een ruw deeg. Dit mengen kun je met een lepel doen of met de deeghaak in een standmixer/spiraalkneder. Dek de kom af en laat het mengsel ± 45 minuten staan.

Deeg kneden in standmixer/spiraalkneder: Voeg zout en walnotenolie toe en kneed in ± 6 minuten tot een soepel deeg. Voeg de resterende 30 gram water tegen het einde van de kneedtijd toe. Het deeg blijft kleverig, geen bloem toevoegen.

1e rijspannen en vouwen: Doe het deeg in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, vouw de zijken van het deeg naar het midden en draai het deeg om. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 3 uur in volume verdubbelen. Vouw het deeg in die tijd na 40, 80 en 120 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 zijken. Draai het deeg om zodat de naden weer onderop liggen en laat het verder rijzen. Het deeg is goed als je er met een vinger in prikt en het gat zichtbaar blijft.

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

minuten afgedekt rusten. Bol de deegstukken vervolgens nog een keer op om er ronde broden (boules) van te maken of vorm er langwerpige broden (batards) van. Klik [hier](#) voor uitleg over het vormen van een boule en een batard. Bestrooi de deegstukken en de rijsmantjes met (rogge)bloem en leg het deeg met de naad naar boven in de mandjes.

2e rij: Dek het deeg af met ingevet plasticfolie of een douchemuts en laat het op kamertemperatuur tot bijna in volume verdubbelen. 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 °C (boven-/onderwarmte) of 210 °C (hete lucht). Verwarm een braadslede of laag bakblik mee.

Bakken: Los het deeg voorzichtig uit de rijsmantjes op een met rijststrooimeel bestrooide of met bakpapier beklede pizzaschep of grote snijplank. Snijd het deeg met een scherp (gekarteld) mes of lame enkele keren in. Schuif het deeg (met papier en al als je dat gebruikt) op de hete steen. Giet in de mee verwarmde braadslede ± 1,5 dl water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur.



Voorbeeld deeg insnijden. Let op: dit is een ander deeg!

Als je geen pizza-/broodbaksteen hebt dan kun je het brood ook op een met bakpapier beklede bakplaat afbakken.

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 200/180 °C en bak de broden in nog 15 – 20 minuten gaar en bruin. Leg de broden direct na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen.