

Desembrood met kamutmeel, cranberries en bosbessen

5-6 minuten



Vorige week kwam ik tijdens het inventariseren van mijn voorraad een zak kamutmeel tegen. Helemaal vergeten dat ik dat nog had, is het inventariseren toch ergens goed voor! Ook vond ik een zakje gedroogde cranberries en bosbessen. Het kamutmeel kocht ik bij de [Zuidmolen](#), het zakje gedroogde cranberries en bosbessen van het merk Healthy People bij de supermarkt.

1 + 1 = 2 oftewel daar moet iets lekkers mee te maken zijn. Voila, een brood met kamutmeel, cranberries en bosbessen. Omdat ik ook nog een mooi bubbelend desem had staan heb ik dat er ook in verwerkt.

Tip 1: als je geen desem hebt of niet met desem wilt bakken dan kun je in plaats van de 180 gram desem 90 gram tarwebloem (of kamutmeel) en 90 gram water extra toevoegen. Verhoog de hoeveelheid droge gist dan naar 5 gram. De smaak van het brood zal uiteraard iets anders zijn.

Tip 2: ik heb naast de desem ook een beetje gedroogde gist aan het deeg toegevoegd. Je kunt de gist uiteraard ook weglaten. De rijstijden worden dan langer.

Tip 3: je kunt ook alleen gedroogde cranberries of ander gedroogd fruit gebruiken. Een handje noten erdoor is ook lekker. Kortom, gebruik je fantasie!



***Desembrood met kamutmeel, cranberries en bosbessen
(2 kleine broden)***

Deeg:

- 180 gram desem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie
- 260 – 280 gram water, 20 – 25 °C
- 300 gram tarwebloem
- 150 gram kamutmeel
- 10 gram olijfolie
- 2 gram droge gist
- 9 gram zout

Vulling:

- 125 gram gedroogde cranberries en bosbessen (of ander gedroogd fruit)

Verder:

- olijfolie om kom, handen en werkplek mee in te vetten
- pizza-/broodbaksteen of bakplaat
- braadslede

- twee rijsmandjes (optioneel)

Hieronder staat de werkwijze voor het kneden van het deeg in een standmixer. Het deeg kan uiteraard ook met de hand of in een broodbakmachine worden gekneet.

Deeg in standmixer kneden: Doe desem, water, tarwebloem en kamutmeel in de kom. Kneed in ± 3 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het mengsel ± 20 minuten staan (autolyse). Voeg de olijfolie, droge gist en zout toe en kneed in 5 – 10 minuten tot een soepel deeg waar je een [vliesje van kunt trekken](#).

Dek de kom af en laat het deeg ± 15 minuten staan. Kneed er dan de cranberries en bosbessen door.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olijfolie 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 in 60 – 90 minuten in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger in prikt en het gat blijft zichtbaar.

Vormen: Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek en druk de lucht eruit. 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 rusten. Bol de deegstukken vervolgens nog een keer op -nu wat steviger- om er [ronde broden \(boule's\)](#) van te maken of vorm er [langwerpige broden \(batards\)](#) van.

Bestuif de deegstukken en de rijsmandjes met (rogge)bloem en leg ieder stuk deeg ondersteboven (met de naad naar boven) in een rijsmandje. Dek het deeg af met plastic folie.

Je kunt het deeg ook zonder rijsmandjes op een met bakpapier beklede bakplaat of pizzaschep laten rijzen, leg het deeg dan met de naad naar beneden en dek het goed af.

2e rijs: Laat het deeg op kamertemperatuur in 60 - 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

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 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. Snijd het deeg met een scherp mes of een lame enkele keren in.

Schuif beide deegstukken 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.

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 $\pm$ 20 minuten gaar (totale baktijd $\pm$ 40 minuten).

Laat de broden op een rooster volledig afkoelen.

Dit brood kan uitstekend ingevroren worden. Laat het brood ontdooien en piep het voor het serveren $\pm$ 5 minuten op in een op 200 °C voorverwarmde oven zodat de korst weer knapperig wordt.