

Uit de keuken van Levine: Desembrood met pompoenpitten

6-8 minuten



In dit heerlijke brood worden twee verschillende desems gebruikt: een desem gemaakt van roggemeel en een desem op basis van tarwebloem. Zorg dat de desems actief zijn als je ze gaat gebruiken: ververs ze een aantal uren voordat je ermee gaat bakken. Ik ververs ze de avond van tevoren, vlak voordat ik naar bed ga. De volgende ochtend kunnen ze dan gebruikt worden. Ik heb aan het deeg ook nog een klein beetje gedroogde gist toegevoegd. Wil je deze broden zonder gist bakken dan kan dat natuurlijk ook. De rijstijden zijn dan langer.

Over rijstijden gesproken: het deeg is altijd leidend en niet de tijd die in het recept staat. De tijd die ik in mijn recepten aangeef zijn gemiddelden. Als de deegtemperatuur en/of de omgevingstemperatuur hoger is zal het deeg sneller rijzen en andersom. Controleer dus regelmatig je deeg, te lang laten rijzen is nooit goed. Gebruik een vinger om te controleren of je deeg genoeg gerezen is.

- *1e rijs:* prik je vinger in het deeg en als het "gat" zichtbaar blijft is het deeg

voldoende gerezen. Als het gat zich meteen weer vult is het deeg nog niet voldoende gerezen. Het deeg zal dan ook (bijna) in volume verdubbeld zijn. Als het deeg inzakt dan heb je het te lang laten rijzen.

- *2e rijs*: duw met je vinger op het deeg. Als de indruk even blijft staan en dan weer terug veert is het moment daar om het deeg af te bakken. Als het deeg inzakt als je erop drukt of als het inzakt op het moment dat je het uit het rijsmandje lost dan heb je het te lang laten rijzen. Je krijgt dan alsnog een compact brood.

Als meel heb ik gebuild meel, ook wel lemairemeel genoemd, gebruikt. Een ander woord voor builen is zeven. Gebuild meel is gedeeltelijk uitgezeefd volkorenmeel. Je bakt er lichtbruin brood mee. In plaats van dit gebulde meel kun je ook half tarwebloem en half volkorenmeel (of een andere verhouding) nemen. Wil je helemaal gezond doen dan gebruik je alleen volkorenmeel. Gebruik dan ± 15 gram meer water in het deeg.

Desembrood met pompoenpitten (2 broden van ± 530 gram deeg)

- 100 gram actief roggedesem, 100% hydratatie
- 100 gram actief [desem op basis van tarwebloem](#), 100% hydratatie
- 500 gram gebuild meel/lemairemeel
- 15 gram glutenpoeder (optioneel)
- 290 gram water, lauwwarm
- 3 gram droge gist
- 11 gram zout
- 75 – 100 gram pompoenpitten

Hieronder staat de werkwijze beschreven voor het kneden van het deeg in een standmixer, het deeg kan uiteraard ook met de hand of in een broodbakmachine gekneet worden. Gebruik in een broodbakmachine de helft van de hoeveelheden. Volg het recept vanaf de 1e rijs.

Deeg kneden in een standmixer: doe het gebulde meel in de kom. Los beide desems op in het water en giet ook in de kom. Kneed met de deeghaak in ± 2 minuten tot een ruw deeg. Alle meel moet bevochtigd zijn. Dek de kom af en laat het deeg 30 minuten staan (= autolyse).

Voeg de gist en het zout toe en kneed het deeg met de kneedhaak in 6 – 10 minuten tot een soepel deeg. Het mag nog iets aan de bodem plakken. Kneed de pompoenpitten er als laatste door.

1e rijs: vorm en 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 en laat het deeg 30 minuten staan. Vouw het deeg dan 2 x zoals een brief in drieën (stretch & fold).

Laat het deeg vervolgens in 60 – 90 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette of licht bebloemde werkplek. Verdeel het met een deegsteker in twee gelijke stukken. Bol de stukken deeg losjes op en laat ze afgedekt ± 20 minuten liggen.

Vorm vervolgens van de deegstukken een batard. Hoe je dat doet kun je [hier](#) lezen. Wil je ronde broden maken, dan kan dat natuurlijk ook. Bol de deegstukken dan nogmaals -nu wat steviger dan de eerste keer- op.

Bestrooi de deegstukken met wat (rogge)bloem en leg ze met de naad naar boven (dit wordt na het lossen uit het rijsmantje de onderkant van het brood) in een bebloemd rijsmantje. Als je geen rijsmantjes hebt kun je het deeg ook op een bakplaat bekleed met bakpapier of bakmatje, maar dan met de naad naar beneden, laten rijzen.

2e rijs: dek het deeg af en laat het in 60 - 75 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: verwarm de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen voor op 240 °C. Denk eraan dat de steen goed heet moet zijn als de broden de oven ingaan. Afhankelijk van de dikte van de steen duurt dit verwarmen 45 – 60 minuten. Zet de laatste 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem van de oven.

Bakken: leg een groot stuk bakpapier op een pizzaschep of op een omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Stort het deeg voorzichtig uit de rijsmantjes op de pizzaschep of omgekeerde bakplaat. De goede kant van het deeg -wat de onderkant in de rijsmantjes was- komt nu bovenop te liggen.

Snijd het deeg met een scherp (gekarteld) mes in en schuif de broden met papier en al op de hete steen. Giet in de meeverwarmde braadslede ± 1,5 dl kokend water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur en verlaag de temperatuur naar 220 °C. Bak de broden 20 minuten en haal dan de braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Je kunt nu ook het bakpapier onder de broden uittrekken. Verlaag de temperatuur naar 200 °C en bak de broden in nog 15 – 20 minuten gaar (totale baktijd 35 - 40 minuten). Het brood is gaar als het een interne temperatuur heeft van 95 °C. Dit kun je meten met een digitale kernthermometer.

Als je de broden op een bakplaat hebt laten rijzen is de methode van afbakken precies hetzelfde. Bak de broden op de bakplaat in de voorverwarmde oven.

Werkwijze bakken in een Rofco oven: verwarm de oven voor op 230 °C, afhankelijk van het model duurt dit 1 - 2 uur. Schuif de broden met behulp van een schietplankje op de hete steen. Bak de broden totdat ze gaan kleuren: ± 8 minuten. Draai dan de temperatuur terug naar 50 °C en bak de broden in nog ± 30 minuten gaar en bruin. Zet de laatste 10 minuten de dampsleuven open.

Laat de broden op een rooster afkoelen. Je kunt ze invriezen. Laat ze volledig ontdooien en “piep” ze vlak voordat je ze gaat serveren in ± 5 minuten op in een op 200 °C voorverwarmde oven. De korst wordt dan weer knapperig.

