

Desembrood met rozijnen en havervlokken

4-6 minuten



Wat doe je op een saaie druilerige zomerdag? Je bakt lekkere broodjes! Zo lekker dat ik ze inmiddels nog een keer heb gebakken. Onderstaand recept is gebaseerd op het Golden raisin bread uit het boek [Bread](#) van Jeffrey Hamelman. Ik heb het een beetje veranderd en ook kaneel toegevoegd. Als je erg van kaneel houdt kun je ook meer gebruiken. Of weglaten, dat kan natuurlijk ook. Van het boek van Jeffrey Hamelman is ook een [nieuwere versie](#) te koop (€ 16,00 euro duurder!). Errata voor de eerdere versie zijn te vinden via [deze site](#).

Hieronder staat de beschrijving voor het deeg kneden in een standmixer, je kunt het deeg uiteraard ook met de hand of in een broodbakmachine kneden.

Desembrood met rozijnen en havervlokken

(2 broden van ± 570 gram deeg)

Levain:

- 75 gram tarwebloem

- 75 gram water, 20 °C
- 18 gram tarwedeseem, 100% hydratatie

Deeg:

- de levain
- 325 gram tarwebloem
- 100 gram volkorenmeel
- 50 gram havervlokken of havermout
- 300 gram water, 20 – 25 °C
- 10 gram zout
- 1,5 gram droge gist
- 1 theelepel kaneel of koekkruiden (optioneel)

Vulling:

- 200 gram gele rozijnen

Verder:

- zonnebloemolie om handen, kom en werkplek mee in te vetten
- 2 rijsmandjes (optioneel)
- pizza-/broodbaksteen of een bakplaat
- pizzaschep, bekleed met bakpapier en bestrooid met semolina of polenta
- braadslede of laag bakblik

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.

Wel (de avond van tevoren) de rozijnen ± 15 minuten in lauw water.

Laat ze (de hele nacht) in een vergiet uitlekken. Dep ze goed droog voor gebruik.

Deeg kneden in standmixer: doe levain, tarwebloem, volkorenmeel, havervlokken en water in de kom. Kneed in ± 3 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het deeg ± 20 minuten staan. Voeg dan het zout, de gist en eventueel de kaneel of koekkruiden toe. Kneed het mengsel in 6 - 10 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

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

1e rijs: vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten bedekt zijn met een beetje olie. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur 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 duw de lucht eruit. Verdeel het deeg met een deegsteker in twee gelijke stukken en bol beide deegstukken losjes op. Laat het deeg afgedekt $\pm$ 20 minuten rusten. Bol het deeg vervolgens nog een keer op 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 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 $\pm$ 60 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 terug veert.

Oven voorverwarmen: verwarm de oven met daarin een pizza-/broodbaksteen 1 uur voordat het brood erin gaat voor op 230/240 °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 de braadslede mee.

Bakken: los het deeg voorzichtig uit de rijsmandjes op de pizzaschep. Snijd het deeg met een scherp (gekarteld) mes of een lame in. Schuif het deeg met papier en al op de hete steen. Giet in de meeverwarmde braadslede $\pm$ 1,5 dl kokend water in (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.

Bak de broden 20 minuten, trek het bakpapier onder de broden vandaan en haal 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 °C en bak de broden in nog $\pm$ 20 minuten gaar en bruin. Leg de broden direct na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen.

