

Desembrood met zonnebloem- en pompoenpitten

4-5 minuten

Voor dit brood heb je twee verschillende desems nodig: een roggedesem en een desem op basis van tarwebloem. Heb je maar 1 soort staan dan is dat niet erg. Je kunt een desem heel makkelijk 'ombouwen' naar een andere soort. Stel je hebt alleen een desem op basis van roggemeel. Om daar een desem op basis van tarwebloem te maken doe je het volgende: neem 10 gram actief roggedesem en vul dat aan met 70 gram tarwebloem en 70 gram water. Laat dat staan totdat het volume is verdubbeld, ± 12 uur. 100 gram gebruik je voor het brood en de rest bewaar je (in de koelkast) voor de volgende keer. Andersom gaat uiteraard ook (van desem op basis van tarwebloem naar roggedesem).

Tip: Als je minder tijd hebt dan kun je een klein beetje gist aan het deeg toevoegen: voeg 2 gram instant gist of 5 gram verse gist na de autolyse aan het deeg toe (tegelijktijd met het zout en ja dat kan, de gist gaat er niet dood van). De rijstijden worden dan korter.

Desembrood met zonnebloem- en pompoenpitten (2 broden)

- 100 gram actief roggedesem, 100% hydratatie
- 100 gram actief tarwebloemdesem, 100% hydratatie
- 250 gram volkorenmeel
- 250 gram tarwebloem (Amerikaanse patent)
- 50 gram zonnebloempitten*
- 50 gram pompoenpitten*
- 320 gram water + 20 gram, 20 – 25 °C
- 11 gram zout

* Eventueel eerst ± 6 minuten roosteren in een op 180 °C voorverwarmde oven.

Hieronder staat de werkwijze voor het kneden van het deeg in een standmixer/spiraalkneder. Het deeg kan uiteraard ook met de hand gekneed worden.

Autolyse: Doe beide desems, volkorenmeel, tarwebloem en zonnebloem-

en pompoenpitten in de kom van de kneedmachine en meng in ± 2 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het mengsel ± 45 minuten staan.

Kneden: Voeg het zout toe en kneed met de deeghaak in 5 - 8 minuten tot een mooi deeg. Voeg tegen het einde van de kneedtijd de extra hoeveelheid water toe. Je hoeft nog geen perfect vliesje van het deeg te kunnen trekken, het deeg ontwikkelt zich verder tijdens het rijproces en het vouwen van het deeg.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur rijzen totdat het in volume verdubbeld is, ± 3 uur. Vouw het deeg in die tijd drie keer (bijvoorbeeld na 30 en 60 en 90 minuten). Laat het deeg daarbij 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 zijkanen. Zie onderstaand filmpje. *Let op:* het deeg in het filmpje is een ander deeg!

Vormen: Stort het deeg op een licht met bloem bestrooide werkplek, verdeel het in twee gelijke stukken en bol beide deegstukken losjes op. Dek de deegballen af en laat ze 20 - 30 minuten rusten. Bol het deeg vervolgens nog een keer op om er ronde broden (boules) van te maken of vorm er langwerpige broden (batards) van. Bestrooi de deegstukkken en de rijsmantjes met (rogge)bloem en leg het deeg met de naad naar boven in de rijsmantjes.

2e rijs: Dek het deeg af en laat het op kamertemperatuur tot bijna in volume verdubbelen, 1,5 – 3 uur. Het deeg is goed 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 pizza-/broodbaksteen 1 uur voordat het brood de oven ingaat voor op ± 240 °C (boven-/onderwarmte). Verwarm een braadslede mee.

Als je geen steen hebt dan kun je de broden ook op een met bakpapier beklede bakplaat bakken.

Bakken: Los het deeg uit de rijsmantjes op een met rijststrooimeel bestrooide pizzaschep of snijplank. Snijd het deeg met een scherp mes of lame enkele keren in. Schuif het deeg op de hete steen. Giet in de mee verwarmde braadslede $\pm 1,5$ (kokend) water. Sluit direct de ovendeur. Bak de broden 20 minuten en haal dan de braadslede uit de oven. Verlaag eventueel de oventemperatuur naar 200 °C (als de korst al erg gekleurd is) en bak de broden in nog 15 – 20 minuten gaar en goudbruin. Leg de broden direct na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen.

