

Lichtbruin desembrood met roggevlokken en agavestroop

4-5 minuten



De laatste tijd bak ik steeds vaker kleinere broden. Speciaal daarvoor heb ik in de webshop van de [Weekend Bakery](#) kleine bakblikken gekocht. De [bakblikken](#) zijn gemaakt van alusteel (plaatstaal met een laagje aluminium) en makkelijk in gebruik. Ze hoeven niet ingebrand te worden, inspuiten met een dun laagje plantaardige bakspray (verkrijgbaar in supermarkt van Dr. Oetker) of invetten met zonnebloemolie is voldoende.

Als uitgangspunt voor deze broden heb ik [dit](#) recept van [Home Joys](#) genomen. Tijdens het afwegen van de ingrediënten kwam ik erachter dat ik geen honing meer had. In plaats daarvan heb ik agavestroop gebruikt.

Ook lekker! De havermout heb ik vervangen door roggevlakken.

Ik heb een ietsiepietsie droge gist aan het deeg toegevoegd (0,2%). Niet omdat ik mijn desem niet vertrouw, maar omdat ik iets minder tijd had. Door die kleine hoeveelheid gist rijst het deeg net iets sneller. Uiteraard kun je de gist ook weglaten, de rijstijden worden dan langer.

De formule van dit brood is als volgt:

bloem/meel: 100% roggevlakken: 10% zonnebloemolie: 4% agavestroop:
8% melk: 23% water: 42 - 46% zout: 1,7% droge gist: 0,2%

Wil je meer weten over het uitrekenen en omrekenen van broodrecepten? In mijn boek [Brood uit eigen oven](#) staat het uitgebreid en met verschillende voorbeelden uitgelegd.

Lichtbruin desembrood met roggevlakken en agavestroop

(2 kleine broden of 1 groot brood)

Deeg:

- 270 gram actief tarwedeseem, 100% hydratatie
- 190 gram tarwebloem
- 175 gram volkorenmeel
- 50 gram roggevlakken
- 20 gram zonnebloemolie
- 40 gram agavestroop (of honing)
- 115 gram volle melk, 20 - 25 °C
- 75 - 95 gram water, 20 - 25 °C
- 8,5 gram zout
- 1 gram droge gist (optioneel)

Verder:

- 2 kleine [broodbakblikken](#) of 1 groter bakblik, ingevet
- roggevlakken voor de bovenkant

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

Werkwijze deeg in standmixer kneden: doe alle ingrediënten **behalve het zout en de gist** in de kom. Kneed in ± 3 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het deeg ± 20 minuten staan. Voeg dan zout en eventueel gist toe en kneed in ± 10 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

1e rijs: vorm een bol van het deeg en leg de deegbol in een licht met

zonnebloemolie 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 op kamertemperatuur in 60 - 90 minuten in volume verdubbelen. Het deeg is goed gerezen 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 (= doorslaan). Verdeel het deeg in twee gelijke stukken als je twee broden wilt maken. Bol het deeg losjes op en laat het afgedekt $\pm$ 20 minuten liggen.

Vorm vervolgens het deeg tot een brood:

1. rol het deeg (van links naar rechts) met een deegroller uit tot een rechthoek;
2. vouw de rechterkant tot net over het midden van het deeg, doe hetzelfde met de linkerkant;
3. rol het deeg weer met een deegroller uit (niet breder dan het bakblik);
4. rol het deeg vanaf de bovenkant stevig op en knijp de naad dicht;
5. maak de bovenkant van het deeg met water nat en rol het deeg door roggevloeden
6. leg het deeg met de naad naar beneden in een ingevet bakblik.

2e rij: dek het deeg af met ingevet plastic folie en laat het op kamertemperatuur in 60 - 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger op drukt en het deeg langzaam terugveert.



Oven voorverwarmen: verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 200 °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.

Bakken: bak het brood in ± 35 minuten gaar en bruin.

Stort het brood direct na het bakken uit het bakblik op een rooster en laat het volledig afkoelen voordat je het gaat snijden. Invriezen gaat prima!

