

Uit de keuken van Levine: Lichtbruin landbrood

4-6 minuten

Ik breng regelmatig een bezoekje aan de blog van [Der Brotdoc](#). Hij is naast huisarts een zeer begenadigd thuisbakker. Het ene brood ziet er nog lekkerder en mooier uit dan het andere.

Onderstaand [recept](#) komt dan ook van zijn blog. Ik heb er wel een beetje aan geknutseld. Ik dacht dat ik alles in huis had, maar kwam er tijdens het afwegen achter dat ik vergeten was om het Franse tarwemeel T80 vanuit de workshopruimte mee naar huis te nemen. Ik was te lui om op te fiets te springen en het te gaan halen (en bovendien was het de warmte dag in september ooit toen ik het brood ging bakken), dus ik moest iets anders verzinnen: ik heb meer volkorenmeel gebruikt en daarnaast Amerikaanse patentbloem. Het is dus geen 'donker' maar meer een lichtbruin landbrood geworden. De hoeveelheid vocht heb ik verminderd naar 420 gram (was 448 gram) en de hoeveelheid zout verlaagd naar 14 gram (was 18 gram).

Het volkorenmeel dat ik gebruikt heb, heb ik zelf gemalen in een Komo Fidibus 21 Classic graanmolen (binnenkort meer over deze graanmolen in een ander artikel). Ik heb daarvoor de Hard Red Spring Wheat Berries gebruikt die ik een tijdje geleden via [iHerb](#) heb gekocht.

Het is een heerlijk brood met een licht zurige smaak geworden. Zeker een brood dat ik vaker ga bakken.

Lichtbruin landbrood (2 broden)

Levain:

- 160 gram volkorenmeel
- 160 gram water, 20 °C
- 16 gram desem, 100% hydratatie (van rogge, volkorenmeel of tarwebloem)

Deeg:

- de levain
- 265 gram volkorenmeel
- 375 gram tarwebloem (Amerikaanse patent)
- 420 gram water, 20 – 25 °C

- 1,3 gram droge gist
- 14 gram zout

Verder:

- zonnebloemolie om handen en kom in te vetten
- 2 rijsmandjes
- braadslede of laag bakblik

Maak de levain ± 12 uur van tevoren: Meng volkorenmeel, water en desem in een kom. Dek de kom af en laat het mengsel op kamertemperatuur staan.

Deeg in een standmixer kneden: Doe levain, volkorenmeel, tarwebloem en water in de kom en kneed met de kneedhaak in ± 2 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het mengsel 45 minuten staan. Voeg de gist en het zout toe en kneed in 2 minuten door het deeg.

1e rijs en vouwen: Doe het deeg in een licht met zonnebloemolie ingevette kom en doe direct een stretch & fold: rek de bovenkant van het deeg uit en vouw het over zichzelf terug, doe dit ook met de onderkant en met de zijkanten. Dek de kom af en laat het deeg 45 minuten staan en herhaal het vouwen. Laat het deeg weer 45 minuten staan en herhaal het vouwen nog een keer. Laat het deeg na de laatste keer vouwen 30 minuten verder rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met bloem bestrooide werkplek. Verdeel het deeg in twee gelijke stukken. Bol beide stukken deeg met behulp van een deegsteker losjes op en laat de deegstukken afgedekt 20 minuten rusten. Bol het deeg nog een keer op om er ronde broden van te maken (boules) of vorm er langwerpige broden (batards) van. Bestrooi de deegstukken met (rogge)bloem en leg ze met de naad naar boven in de eveneens met (rogge)bloem bestrooide rijsmandjes. In het oorspronkelijke recept wordt het deeg met de naad naar beneden in het rijsmandje gelegd, het deeg hoeft dan niet vlak voor het bakken ingesneden te worden. Het springt tijdens het bakken open op de naad.

2e rijs: Laat het deeg ± 40 minuten rijzen of totdat het zichtbaar in volume is toegenomen.

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven met daarin een pizza-/broodbaksteen 1 uur voordat het brood erin gaat voor op 230 °C (boven-/onderwarmte) of 210 °C (hete lucht). Verwarm de braadslede mee.

Bakken: Los het deeg voorzichtig uit de rijsmandjes op de pizzaschep. Snijd het deeg met een scherp (gekarteld) mes of lame enkele keren in. Schuif het deeg met papier en al op de hete steen. Giet in de mee verwarmde braadslede ± 1,5 dl water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur.

Tip: Als je geen pizza-/broodbaksteen hebt dan kun je het brood ook op

een met bakpapier beklede bakplaat afbakken.

Bak de broden 20 minuten, trek het bakpapier eronder 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 200/180 °C en bak de broden in nog ± 20 minuten gaar en goudbruin. Leg de broden direct na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen.

