

Uit de keuken van Levine: Millers loaf (met zuurdesem)

7-9 minuten



Heerlijk desembrood met een licht zurige smaak. Dit brood komt aan zijn "volle" smaak doordat het deeg een nachtje doorbrengt in de koelkast. Door deze koude en lange 2e rijs ontwikkeld de smaak zich nog meer. Als ik een brood voor het eerst ga bakken reken ik eerst uit of het recept klopt. Sowieso kijk ik naar de hoeveelheid zout en vocht. Ik wil niet meer dan 2% zout gebruiken en niet minder dan 1.8%. Even een weetje tussendoor: bakkers gebruiken 1.8% zout (ten opzichte van de hoeveelheid bloem/meel) in het brood. Vocht kan variëren, een standaard deeg, een deeg dat makkelijk hanteerbaar is en niet al te veel kleeft, bevat tussen de 57 en 63% vocht. Ik gebruik zelf nooit minder dan 60% vocht. Vocht is trouwens de beste natuurlijke broodverbeteraar!

Om de hydratatie (het vochtgehalte) van een deeg uit te kunnen rekenen moet je eerst weten hoeveel bloem en/of meel het bevat. De hoeveelheid bloem/meel is het uitgangspunt en is altijd 100%. Vergeet hierbij niet de

hoeveelheid bloem/meel uit een eventueel voordeeg of desem mee te tellen!

Ik zal nu alvast verklappen dat de hydratatie van onderstaand deeg 60% is, maar jullie willen natuurlijk weten hoe ik dat heb uitgerekend. Let op:

De hydratatie van de desem is 100%. Dat betekent dus dat de desem evenveel tarwebloem als water bevat. $390 : 2 = 195$ gram tarwebloem en 195 gram water.

De hoeveelheid bloem en meel in het verdere recept is 440 (tarwebloem) + 145 (volkorenmeel) + 145 (roggemeel) = 730 gram. Daar moet nog de hoeveelheid bloem uit de desem bij opgeteld worden. Het totale deeg bestaat dus uit $730 + 195 = 925$ **gram bloem/meel**.

De hoeveelheid water in het verdere recept is 360 gram. Daar moet nog de hoeveelheid water uit de desem bij opgeteld worden. Het totale deeg bevat dus $360 + 195$ gram = **555 gram water**.

Om de hydratatie uit te rekenen deel je het totale gewicht van het water door het totale gewicht van de bloem/meel en deze uitkomst vermenigvuldig je met 100.

$$555 : 925 \times 100 = 60\% \text{ vocht.}$$

Het volgende dat ik wil weten is hoeveel % zout het deeg bevat. In het oorspronkelijke recept staat 20 gram zout vermeld. We nemen als uitgangspunt weer de totale hoeveelheid bloem/meel = 925 gram. Nu pas je weer de dezelfde rekensom toe als voor het uitrekenen van de hydratatie: je neemt de aangegeven hoeveelheid zout en deelt dat door het totale gewicht van de bloem/meel en deze uitkomst vermenigvuldig je met 100.

$$20 : 925 \times 100 = 2,16\% \text{ zout.}$$

Oeps, dat is teveel zout want ik wil immers niet meer dan 2% gebruiken. Zonder het verdere recept te wijzigen kun je de hoeveelheid zout aanpassen. Om uit te rekenen hoeveel 2% zout is passen we weer een rekensommetje toe. We nemen als uitgangspunt weer de totale hoeveelheid bloem/meel, vermenigvuldigden dat met 2 en delen de uitkomst door 100.

$$925 \times 2 : 100 = 18,5 \text{ gram zout.}$$

Om nog even op de hoeveelheid vocht terug te komen: de 1e keer dat ik dit brood bakte heb ik de aangegeven hoeveelheid vocht gebruikt. Ik vond dat zelf iets te weinig. De keren daarna heb ik de hoeveelheid vocht verhoogd naar 63%.

$925 \times 0.63 = 583$ gram (afgerond naar boven). Als je dus 63% vocht in het deeg wilt gebruiken voeg je in plaats van 360 gram water $583 - 195 = 388$ **gram water** toe.

Het recept van dit lekkere brood komt uit het boek van de [Bourke Street Bakery](#) in Sydney. Een erg leuk boek dat ik al eerder genoemd heb.

Millers loaf (3 kleine broden)

- 390 gram [actieve desem](#) op basis van tarwebloem, 100% hydratatie
- 440 gram tarwebloem
- 145 gram volkorenmeel
- 145 gram roggemeel
- 360 - 388 gram water, lauwwarm (60 - 63% hydratatie)
- 18,5 gram zout

Werkwijze deeg kneden in standmixer: doe desem, tarwebloem, volkorenmeel, roggemeel en water in de kom. Kneed met de deeghaak in ± 4 minuten tot een ruw deeg. Alle bloem/meel moet bevochtigd zijn. Dek de kom af en laat het deeg 20 – 30 minuten staan (= autolyse).

Voeg het zout toe en kneed het deeg met de kneedhaak in 6 – 10 minuten tot een soepel deeg dat van de wand loslaat.

1e rijs: doe het deeg over in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg 60 minuten op kamertemperatuur staan.

Vouw het deeg dan 2 x zoals een brief in drieën. Doe het deeg weer in de kom, dek af en laat het deeg vervolgens weer 60 minuten op kamertemperatuur staan.

Vormen: stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek en verdeel het met een deegsteker in 3 gelijke stukken (± 500 gram ieder). Bol ieder stuk deeg losjes op en laat ze afgedekt ± 20 minuten liggen. Vorm vervolgens van de deegstukken een batard of een boule. Hoe je een batard vormt is [hier](#) te lezen. Als je er een boule van maakt bol de deegstukken dan nogmaals -nu iets 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 rijsmandje de onderkant van het brood) in een bebloemd rijsmandje. Als je geen rijsmandjes 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 de deegstukken goed af en zet ze 8 - 12 uur in de koelkast.

Haal de deegstukken uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur 1 - 4 uur verder rijzen totdat ze 2/3 in volume zijn toegenomen.

Oven voorverwarmen: verwarm in de tussentijd 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 10 – 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 rijsmandjes op de pizzaschep of omgekeerde bakplaat. De goede kant van het deeg -wat de onderkant in de rijsmandjes was- komt nu bovenop te liggen. Snijd het deeg met een scherp mes in en schuif de broden met papier en al op de hete steen. Giet in de meeverwarmde braadslede ± 2 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 vandaan trekken. Verlaag de temperatuur eventueel naar 200 °C en bak de broden in nog 15 – 20 minuten gaar. Het brood is gaar als het een interne temperatuur heeft van 95 °C.

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

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