

Uit de keuken van Levine: New York Deli Rye

4-5 minuten

In mijn posting over [The Pineapple Juice Solution](#) noemde ik het brood New York Deli Rye al en beloofde het recept. Belofte maakt schuld, dus hier is het.

Het komt uit The Bread Baker's Apprentice van Peter Reinhart. In zijn voorwoord bij dit recept vertelt Peter dat hij in z'n jeugd regelmatig met zijn familie naar Murray's Deli ging om een sandwich te eten. Deze deli bestaat heden ten dage nog steeds en is gelegen in Bleecker Street, New York, net zoals Amy's Bread (zie posting [Is wat je ver haalt lekker? \(2\)](#)) en The Magnolia Bakery (zie posting [Koekje erbij?](#)). Ze verkopen nog steeds hele lekkere sandwiches en een heleboel verschillende soorten kaas. Helaas hadden we onze buiken al rond gegeten met muffins en koekjes, dus we hebben alleen in de deli gekeken naar al dat lekkers :-).



Peter schrijft verder dat juist de combinatie van een 'wild-yeast starter' en droge gist dit brood zo smaakvol maakt. Je kan het brood zowel met als zonder de uien maken. Met ui is het lekker met bijvoorbeeld vleeswaren en bij soep.

New York Deli Rye

1 brood

Rye Sponge Starter

- 198 gram barm, zie The Pineapple Juice Solution (zuurdesem)
- 128 gram roggebloem
- 113 gram water, $\pm 35^{\circ}\text{C}$



- 340 gram uien, gesnipperd (optioneel)
- 28 gram olie (optioneel)

Final dough

- 454 gram tarwebloem
- 128 gram roggebloem
- 28 gram bruine basterdsuiker
- 16 gram zout
- 6 gram droge gist
- 2 theelepels karwijzaad (optioneel - heb ik niet gebruikt)
- 28 gram shortening of olie
- 226 gram karnemelk (of melk), $\pm 35^{\circ}\text{C}$
- zonodig 56 - 113 gram water



Maak de starter de dag van tevoren. De barm, roggebloem en het water in een kom goed door elkaar roeren. Afdekken met plastic folie en 3 - 4 uur op kamertemperatuur laten staan totdat het verdubbeld is. Zet het vervolgens in de koelkast en laat het daar 'overnachten'. Als je de versie met uien maakt: de barm, roggebloem en het water in een kom goed door elkaar roeren. Smoor de uien in de olie, niet bruin laten worden. Af laten koelen tot lauw en door de starter roeren. Afdekken met plastic folie en 3 - 4 uur op kamertemperatuur laten staan

totdat het verdubbeld is. Zet het vervolgens in de koelkast en laat het daar 'overnachten'.

Haal de volgende dag de starter uit de koelkast en laat 1 uur op temperatuur komen.

Mix in de kom van de KitchenAid of de btm de tarwebloem, de roggebloem, de basterdsuiker, het zout en de gist. Voeg de starter, de shortening/olie en de karnemelk toe. Met een lepel of paddle tot een deeg roeren. Voeg zonodig nog water toe. Laat afgedekt 5 minuten staan.

Kneed het in ongeveer 5 minuten tot een soepel deeg. Niet te lang kneden anders wordt het brood gummy-achtig. Doe het deeg over in een met olie ingevette kom en laat het 1 1/2 - 2 uur op kamertemperatuur rijzen of totdat het in volume is verdubbeld.

Vorm er vervolgens een brood van en laat het op kamertemperatuur rijzen tot het 1 1/2 keer in volume is verdubbeld (1 - 1 1/2 uur). Je kan het brood bakken in een broodbus of als 'freestanding loaf'.

Verwarm de oven voor op 180 °C voor brood in een bakblik of 200 °C voor een 'freestanding loaf'. Je kan het brood vlak voordat het in de oven gaat insnijden, maar het hoeft niet.

Bak het brood in ongeveer 30 - 40 minuten gaar en bruin. Eventueel na 15 minuten het brood draaien. Het brood is gaar als het een interne temperatuur van 85 - 90 °C heeft bereikt.

Laat het minstens 1 uur afkoelen op een rooster voordat je het gaan snijden en serveren.



De foto hierboven is de versie met ui

PS: Truus ik hoop dat het een superbrood gaat worden met de mooie barm/desem die je hebt gemaakt met ananassap :-).

Eet smakelijk!