

Uit de keuken van Levine: Semolinabrood met sesamzaadjes

7-10 minuten



Kiekeboe, daar ben ik weer! Onze vakantie zit er helaas weer op. Een paar dagen na mijn vorige bericht zijn we in het vliegtuig gestapt en naar Australië gevlogen. De vier weken die we daar hebben doorgebracht zijn werkelijk omgevlogen. Ik heb mijn dochter die sinds 2013 in Melbourne woont weer in mijn armen kunnen sluiten, we hebben nu met eigen ogen kunnen zien hoe ze daar woont en leeft en we hebben uiteraard ook nog wat van het land gezien. Degenen die mij ook op [Facebook](#) volgen heb ik af en toe op de hoogte gehouden van onze belevenissen daar. We hebben met een aantal overnachtingen tussendoor in leuke dorpjes [The Great](#)

[Ocean Road](#) gereden, het [Great Otway National Park](#) bezocht, gewandeld en een beetje geklommen in het [Grampians National Park](#). We zijn in Melbourne en ook een aantal dagen in Sydney geweest, we hebben een trip gemaakt naar de [Blue Mountains](#) waar we (in de mist) de [Three Sisters](#) hebben gezien, [Portsea in de Mornington Peninsula](#) en de [Dandenong Ranges](#) bezocht, ontelbare kangoeroes en wallaby's en ook koala's gezien en zo kan ik nog wel even doorgaan. We hebben onderweg steeds heerlijk gegeten, van kangoeroe tot [barramundi](#) en Black Angus beef en dat alles vergezeld door heerlijke Australische wijnen en gevolgd door uitmuntende desserts. Wat een heerlijk land met veel ruimte, mooie natuur en aardige mensen. Kortom, we hebben genoten!

Eenmaal thuis moest er uiteraard weer brood op de plank komen. Hoogste tijd ook voor weer nieuwe recepten! Eerder deze week bakte ik al twee heerlijke broden: een lichtbruin vlechtbrood met desem en een beetje gist en een brood met onder andere gedroogde kersen en amandelen, ook met desem en een beetje gist. De recepten houden jullie van mij tegoed, die zijn bestemd voor een nieuw project waar ik mee bezig ben!



By the way: mijn desem heeft tijdens onze vakantie in de koelkast geloged. Na ruim 4 weken zag hij er een beetje treurig uit, maar na een aantal keren verversen kwam hij weer helemaal tot leven en bubbelt hij weer volop.

Gisteren bakte ik brood met daarin semolina (kijk voor uitleg over semolina bij [dit recept](#)) en sesamzaadjes. Het brood is gebaseerd op een recept uit het boek [Bread, A Baker's Book of Techniques and Recipes](#) van Jeffrey Hamelman. Als je je meer wilt verdiepen in het brood bakken is dit boek zeker een aanrader. Niet het makkelijkste boek om mee te beginnen overigens.

Het is een 100% desembrood. De avond van tevoren maak je een voordeeg, een levain genoemd. De levain voeg je de volgende dag toe aan de rest van de ingrediënten. Als het qua tijd beter uitkomt, kun je het deeg ook direct na het vormen met rijsmantje en al in de koelkast zetten en het brood afbakken op het moment dat het jou uitkomt.

Ik 'smokkel' ook weleens met dit recept als ik minder tijd heb. Ik voeg er dan een beetje gedroogde gist aan toe. De werkwijze wordt dan wel iets

anders. Onderaan onderstaand recept heb ik beschreven hoe de werkwijze dan is. Weten jullie trouwens dat je aan ieder desembrecept een beetje gist kunt toevoegen om een mildere smaak te krijgen?

Genoeg gebabbeld, hier komt mijn versie van het recept van Jeffrey Hamelman.

Semolinabrood met sesamzaadjes

1 groot brood van ± 880 gram of 2 kleinere van ± 440 gram)

Levain:

- 75 gram tarwebloem
- 93 gram water, 20 °C
- 15 gram tarwedeseem, 100% hydratatie

Deeg:

- de levain
- 125 gram tarwebloem
- 300 gram semolina
- 25 gram (geroosterde) sesamzaadjes
- 240 gram water
- 10 gram zout

Verder:

- zonnebloemolie om kom, werkplek en handen mee in te vetten
- 1 of 2 rijspannen (optioneel)
- pizza-/broodbaksteen of bakplaat
- pizzaschep bekleed met bakpapier en bestrooid met semolina
- braadslede of laag bakblik

Hieronder staat beschreven hoe je het deeg in een standmixer maakt. Het deeg kan uiteraard ook in een broodbakmachine of met de hand worden geknead.

Maak de levain de avond van tevoren: Los de desem op in het water en roer de tarwebloem erdoor. Laat het mengsel afgedekt 10 – 12 uur op kamertemperatuur staan.

Werkwijze deeg in een standmixer kneden: Doe alle ingrediënten in de kom en kneed in ± 10 minuten tot een deeg. Het blijft een beetje plakkerig, geen extra bloem toevoegen! Het deeg hoeft nog niet volledig ontwikkeld te zijn, een mooi vliesje ervan trekken lukt nog net niet. Weet je niet wat ik bedoel met een vliesje trekken? Spiek dan even bij [dit](#) filmpje.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal 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 60 minuten rijzen.

Vouw het deeg na 60 minuten: Laat het deeg in de kom, rek de bovenkant uit en vouw het deeg over zichzelf terug. Doe dit ook met de onderkant en met de zijkanen. Draai het deeg om zodat de naden aan de onderkant komen te liggen. Dek de kom weer af en laat het deeg verder rijzen totdat het in volume verdubbeld is, 1,5 – 3 uur. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger in prikt en het gat blijft staan.

Vormen: Stort het deeg op een licht bebloemd of een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek en duw de lucht eruit. Verdeel het met een deegsteker in twee gelijke stukken als je twee broden wilt maken. Bol het deeg losjes op en laat het afgedekt ± 20 minuten rusten. Bol het vervolgens nog een keer op om er een boule (rond brood) van te maken of vorm er een batard (langwerpig brood) van. Zie [dit](#) en [dit](#) filmpje.

Bestuif het deeg en rijsmandje(s) met semolina en leg het deeg met de naad naar boven erin. Dek het deeg af met plasticfolie.

Je kunt het deeg ook zonder rijsmandje op een met bakpapier beklede bakplaat of pizzaschep laten rijzen, leg het deeg dan met de naad naar beneden en dek het goed af. Bak het deeg dat je op een bakplaat hebt laten rijzen ook af op de bakplaat.

2e rijs: Laat het deeg op kamertemperatuur in 2 - 3 ½ uur tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een (natte) 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 erin gaat voor op 230 °C. Als je met hete lucht wilt bakken verlaag dan de temperatuur met 20 °C of volg de gebruiksaanwijzing van de oven. Verwarm de braadslede mee.

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

Bak de broden 20 minuten, trek het bakpapier onder de broden 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 °C en bak het brood in nog ± 15 minuten (kleinere broden) of ± 25 minuten (groot brood) gaar en bruin. Leg het brood direct na het bakken op een rooster en laat het afkoelen.

Werkwijze deeg met de toevoeging van gist:

Doe levain, tarwebloem, semolina, sesamzaadjes en water in de kom. Kneed in ± 3 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het mengsel ± 20 minuten staan. Voeg het zout en 2,5 gram droge gist toe en

kneed in nog ± 8 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed geknead als je er een vliesje van kunt trekken. Weet je niet wat ik bedoel met een vliesje trekken? Spiek dan even bij [dit](#) filmpje. 1e rijs: ± 60 minuten. Het vouwen tijdens de 1e rijs verval. Volg verder het recept vanaf het vormen. 2e rijs: ± 60 minuten.