

Uit de keuken van Levine: Semolinadesembrood

5-7 minuten

Dit brood is niet voor de absolute beginner. Het deeg heeft een hogere hydratatie (hoger vochtgehalte), voelt daardoor kleverig aan en is lastiger om te verwerken. Oefening baart kunst, ook het werken met kleveriger deeg is een kwestie van (veel) oefenen. Werk je liever met een minder kleverig deeg, verminder dan de hoeveelheid water in het deeg naar 160 - 165 gram. Hoe minder vocht, hoe dichter het kruim van het brood zal worden.

De toevoeging van de droge gist is optioneel. Als je de gist weglaat worden de rijstijden langer. De in het recept genoemde rijstijden zijn een indicatie. Rijstijden zijn afhankelijk van deegtemperatuur en omgevingstemperatuur. Hoe warmer, hoe sneller het deeg zal rijzen en andersom. (Let er wel op dat het deeg niet te warm wordt! De ideale temperatuur na het kneden is 25 - 27 °C). Ook de activiteit van de desem/levain speelt een rol. Is de gebruikte desem/levain niet zo actief dan worden de rijstijden langer dan als je een hele actieve desem/levain gebruikt.

Bij het maken van dit deeg wordt een autolyse toegepast: je mengt alleen de bloem/het meel en het water en laat dat rusten. In die tijd geef je de bloem/het meel de kans het vocht goed op te nemen en begint het vormen van de glutenstrengen al. De minimum tijd voor een autolyse is zo'n 20 minuten en kan ook enkele uren duren. Na de autolyse worden de overige ingrediënten toegevoegd en wordt het deeg gekneed. De kneedtijd kan verkort worden omdat het deeg al door de autolyse aan het werk is gezet. Teresa Greenway, schrijfster van de blog Northwest Sourdough heeft twee artikelen over de autolyse geschreven. Je kunt ze [hier](#) en [hier](#) lezen.

Semolinadesembrood

Levain:

- 10 gram desem, 100% hydratatie (van roggemeel, volkorenmeel of tarwebloem)
- 70 gram volkorenmeel
- 70 gram water, 20 °C

Deeg:

- 150 gram [semolina](#)
- 150 gram tarwebloem ([Franse bloem T65](#))
- 185 gram water, 20 – 25 °C
- de levain
- 6 gram zout
- 1 gram droge gist (optioneel)

Verder:

- olijfolie om handen en kom mee in te vetten
- rijsmantje
- braadslede of laag bakblik

Maak de levain 8 – 12 uur van tevoren: Meng desem, volkorenmeel en water in een kom. Dek de kom af en laat het mengsel op kamertemperatuur staan. Gebruik de levain voordat hij weer in gaat zakken.

Deeg in een standmixer kneden: Doe semolina, tarwebloem en water in de kom en kneed met de deeghaak in ± 2 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het mengsel ± 60 minuten op kamertemperatuur staan (autolyse). Voeg dan levain en zout (en droge gist) toe en kneed in ± 5 minuten tot een soepel en elastisch deeg. Het deeg blijft kleverig, geen bloem toevoegen.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olijfolie ingevette kom, 1 keer draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af met plasticfolie of een douchemuts en laat het deeg op kamertemperatuur tot dubbel volume rijzen. Vouw het deeg na 20, 40 en 60 minuten: Laat het deeg in de kom, rek de bovenkant van het deeg uit en vouw het over zichzelf terug, doe dit ook met de onderkant en met de zijkanen. Draai het deeg om zodat de naden weer onderop liggen en laat het verder rijzen. Totale rijstijd: 1,5 – 4 uur.

Vormen: Bestrooi het deeg licht met tarwebloem en stort het met de bebloemde kant op een eveneens licht met bloem bestrooide werkplek. Er mag geen bloem komen op de kant van het deeg die nu bovenop ligt. Bol het deeg losjes op: Vouw de zijkanen van het deeg naar het midden, knijp bij elkaar, draai de deegbal om zodat de mooie kant bovenop komt te liggen en duw terwijl je de deegbal ronddraait met je vingers de zijkant van het deeg naar de onderkant. Dek de deegbal af en laat ± 20 minuten rusten. Bol de deegbal nogmaals op om er een rond brood (boule) van te maken of vorm er een langwerpig brood (batard van).

Bestrooi het deegstuk met (rogge)bloem en leg het deeg met de naad naar boven in een eveneens bebloemd rijsmantje. Dek het deeg af met plasticfolie of een douchemuts.

2e rijs: laat het deeg op kamertemperatuur in 1 – 3 uur tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een 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 (boven-/onderwarmte) of 210 °C (hete lucht). Verwarm de braadslede mee.

Bakken: Los het deeg voorzichtig uit het rijsmandje 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 $\pm 1,5$ 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 het brood 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 het brood in nog ± 20 minuten gaar en goudbruin. Leg het brood direct na het bakken op een rooster en laat het afkoelen.