

Speltbrood met roggedesem, rozijnen, noten en koekkruiden

4-6 minuten



Deeg na de 2e rijs en gelost uit rijsmandje

Steeds vaker krijg ik verzoeken voor recepten met speltbloem en/of speltmeel. Nu is het zo dat je in ieder recept tarwebloem kunt vervangen door speltbloem en volkorenmeel door speltmeel. Wel moet je het deeg iets voorzichtiger c.q. korter kneden omdat de gluten in spelt kwetsbaarder zijn dan tarwegluten. Ook kan het zijn dat je iets minder of meer water moet gebruiken. Hou $\pm$ 15 gram water achter, je kunt het altijd nog toevoegen tijdens het kneden.

Dit brood heb ik gebakken met alleen speltmeel, maar je kunt uiteraard

ook een mengsel maken van bijvoorbeeld half speltbloem en half speltmeel of alleen speltbloem gebruiken.

Speltbrood met roggedesem, rozijnen, noten en koekkruiden

Recept [printen](#)

- 100 gram actief [roggedesem](#), 100% hydratatie
- 400 gram speltmeel of 200 gram speltbloem en 200 gram speltmeel
- 230 – 250 gram water, lauwwarm
- 4 gram droge gist
- 8 gram zout
- 15 gram walnotenolie
- 1 theelepel koekkruiden
- 50 gram walnoten of pecannoten, grof gehakt
- 80 gram rozijnen

Hieronder staat de werkwijze voor het kneden van het deeg in een standmixer, het deeg kan uiteraard ook in een broodbakmachine of met de hand gekneed worden.

Werkwijze deeg kneden in standmixer:

Doe roggedesem, speltmeel (of speltbloem en speltmeel) en water in de kom. Roer met een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in $\pm$ 2 minuten tot een ruw deeg (tot al het vocht is opgenomen). Dek de kom af en laat het mengsel 20 minuten staan (= autolyse).

Voeg gist, zout en olie toe en kneed met de deeghaak in 6 – 10 minuten tot een soepel deeg. Dek de kom af en laat het deeg 15 minuten staan.

Voeg koekkruiden, noten en rozijnen toe en kneed door het deeg. Je kunt de vulling ook met de hand door het deeg kneden.

1e rijs:

Vorm een bal van het deeg, doe het over in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten van het deeg bedekt zijn met wat olie. Dek de kom af en laat het deeg in $\pm$ 60 minuten tot dubbel volume rijzen. 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 met zonnebloemolie ingevette werkplek en druk te lucht eruit (= doorslaan). Bol het deeg losjes op en laat het afgedekt $\pm$ 20 minuten liggen.

Bol het deeg nogmaals -nu wat steviger- op om een boule te maken of vorm er een batard van. Hoe je een batard vormt is [hier](#) te lezen. Bestuif het deeg met wat (rogge)bloem en leg het deeg met de naad naar boven

(dit wordt later de onderkant van het brood) in een bebloemd rijsmandje.
Dek het deeg af.

Het deeg kan ook - goed afgedekt - op een stuk bakpapier op een pizzaschep of op een bakplaat rijzen.

2e rijs:

Laat het deeg in ± 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het is deeg goed gerezen als je er met een vinger op drukt en de afdruk veert langzaam terug.

Oven voorverwarmen (oven met boven- en onderwarmte):

Verwarm intussen de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen voor op 220°C . Zet de laatste 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven.

Bakken:

Leg een stuk bakpapier op een pizzaschep of op een omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Stort het deeg voorzichtig uit het rijsmandje op de pizzaschep of bakplaat. De goede kant van het deeg –wat de onderkant in het rijsmandje was- komt nu bovenop te liggen.

Als je het deeg op een bakplaat hebt laten rijzen bak het dan op dezelfde bakplaat af.

Snijdt het deeg met een scherp mes in.

Schuif het brood met papier en al op de hete steen. Giet in de mee verwarmde schaal/braadslede ± 2 dl kokend water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur.

Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 200°C . Trek het bakpapier onder het brood vandaan en haal de schaal/braadslede uit de oven (pas op: er kan nog het water inzitten!). Bak het brood in nog ± 15 minuten gaar en goudbruin.

Bakken in een Rofco oven:

Verwarm de oven (op tijd!) voor op 230°C . Bak het brood 7 - 10 minuten en draai zodra het deeg begint te kleuren de temperatuur terug naar 50°C . Totale baktijd is 35 minuten. Zet de laatste 10 minuten de dampsluif open.

Laat het brood op een rooster volledig afkoelen voordat je het gaat snijden. Dit brood kan ingevroren worden. "Piep" desgewenst voor het serveren ± 5 minuten op in een op 200°C voorverwarmde oven zodat de korst weer knapperiger wordt.



© Levine