

Uit de keuken van Levine: Suikerbrood met desem

4-6 minuten

Onlangs kreeg ik de vraag of je een suikerbrood ook met desem kunt bakken in plaats van met gist. Ik ben gelijk aan de slag gegaan en ja hoor dat kan! Je moet wel geduld hebben, het deeg rijst langzaam. Ik heb 2 kleine broden gemaakt en heb daarvoor aluminium bakjes gebruikt. Je kunt ook een groter bakblik (± 21 cm) gebruiken.

Tip: als je iets meer haast hebt kan je ook een beetje instant gist (bijvoorbeeld 2 gram) aan het deeg toevoegen. De rijstijden worden dan korter. Kneed het deeg in dat geval totdat je er een vliesje van kunt trekken. Het vouwen tijdens de 1e rijst vervalst.

Als extra smaakmaker heb ik geraspte kokos aan het deeg toegevoegd.

Suikerbrood met desem

Levain:

- 20 gram tarwedeseem, 100% hydratatie
- 90 gram tarwebloem
- 90 gram water, 25 °C

Deeg:

- de levain
- 400 gram tarwebloem ([Amerikaanse patent](#))
- 20 gram geraspte kokos
- 8 gram zout
- 65 gram gembersiroop
- 80 gram water, 25 – 30 °C
- 30 gram (volle) [melkpoeder](#)
- 100 gram ei, los geklopt
- 75 gram zachte ongezoeten roomboter, in klontjes

Vulling:

- 200 gram parelsuiker ([P4](#) en/of [P5](#))
- 1 theelepel kaneel
- 15 gram ongezoeten roomboter, gesmolten en afgekoeld

Verder:

- 2 kleine aluminium [suikerbroodbakvormen](#) of 1 groter bakblik van ± 21 cm, dik ingevet met roomboter

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

Levain: Meng de ingrediënten in een kom door elkaar. Dek de kom af en laat het mengsel 8 - 12 uur op kamertemperatuur staan. Gebruik de levain voordat hij weer in gaat zakken.

Deeg in een standmixer/spiraalkneder kneden: doe de ingrediënten voor het deeg **behalve de boter** in de kom. Kneed met de deeghaak ± 5 minuten tot een stevig deeg en voeg dan de klontjes boter in gedeelten toe. Het zal er in het begin als een smurrie uit gaan zien. Geen paniek, gewoon door kneden tot de boter goed opgenomen is en een mooi soepel en licht plakkerig deeg ontstaat. Totale kneedtijd 10 – 12 minuten. Je hoeft nog geen perfect vliesje van het deeg te kunnen trekken.

1e rij en vouwen: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom. Dek de kom af met een douchemuts of ingevet plasticfolie. Vouw het deeg na 45 en 90 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 zijkanten. Draai het deeg om zodat de naden onderop liggen en laat het verder rijzen. Laat het deeg na de laatste keer vouwen op kamertemperatuur verder rijzen, 2 – 3 uur. Het deeg is goed als het ongeveer in volume verdubbeld is en als je er met een vinger in prikt en het gat blijft zichtbaar.

Vulling: Meng aan het einde van de rijstijd de parelsuiker met de kaneel en de gesmolten boter in een schaaltje. Door ook wat gesmolten boter door de suikerparsels te mengen kleeft de kaneel aan de suikerparsels en is zo makkelijker door het deeg te mengen.

Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek en druk of rol het deeg uit tot een rechthoek. Strooi de helft van de suikerparsels erover en vouw het deeg als een brief in 3-en. Druk of rol het deeg nogmaals uit tot een rechthoek, strooi de andere helft van de suikerparsels erover en vouw het weer als een brief in 3-en. Snijd nu het deeg met een deegsteker in stukken en kneed ze weer samen. Herhaal het in stukken snijden en samen kneden zo nodig nog een keer, tot de suikerparsels goed door het deeg gemengd zijn.

Vormen: Verdeel het deeg in twee gelijke stukken en bol de stukken deeg losjes op. Laat afgedekt 20 minuten liggen. Rol ieder stuk deeg tot een rechthoek (let erop dat ze niet breder worden dan de bakblikken) en rol ze

vanaf de bovenkant op, knijp de naad dicht. Leg de deegrollen met de naad naar beneden in de bakblikken.

2e rijs: Laat de broden op kamertemperatuur tot bijna in volume verdubbelen, ± 4 uur. Het deeg is goed als je er met een vinger op drukt en het langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: Verwarm tegen het einde van de rijstijd de oven voor op 200 °C (boven-/onderwarmte) of 180 °C (hete lucht).

Bakken: Bak de broden in 30 - 40 minuten gaar en goudbruin. Dek na ± 20 minuten eventueel af met aluminiumfolie. Los ze direct uit de bakblikken en laat ze afkoelen op een rooster.

Invriezen gaat prima!

