

uitdekeukenvanarden.blogspot.nl

Zachte witte broodjes met zuurdesem

3 minuten



Vanmorgen zag ik op op het blog [Rise of the sourdough preacher](#) een recept voor [Sourdough Hot Dog Buns](#). Alsof ik een voorgevoel had: ik had gisteravond mijn zuurdesem ververst en ik kon dus direct de keuken in om aan de slag te gaan!

De reuzel (lard in het oorspronkelijke recept) heb ik vervangen door roomboter en omdat ik niet van plan was om hot dogs op de broodjes serveren heb ik de broodjes kleiner gemaakt, ± 80 gram in plaats van 100 gram. De suiker heb ik verminderd naar 10 gram.

Zachte witte broodjes met zuurdesem (10 stuks)

Deeg:

- 400 gram tarwebloem
- 10 gram suiker
- 210 gram melk, 20 – 25 °C
- 150 gram actief [zuurdesem](#) op basis van tarwebloem, 100% hydratatie
- 7 gram zout
- 30 gram zachte ongezouten roomboter

Afwerking:

- 1 ei, los geklopt met 1 eetlepel water

Hieronder staat hoe je het deeg in een standmixer kunt kneden. Het deeg kan uiteraard ook in een broodbakmachine of met de hand gekneet worden. Weersta de neiging om bloem toe te voegen als je het deeg met de hand gaat kneden. Het deeg wordt vanzelf minder plakkerig!

Deeg in een standmixer kneden: Doe tarwebloem, suiker, melk en zuurdesem in de kom en kneed ± 5 minuten. Voeg het zout en de boter in klontjes toe en kneed in nog ± 5 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken. Hoe je een vliesje van deeg kunt trekken zie je in [dit filmpje](#).

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom. Dek de kom af met plastic folie of een douchemuts en laat het deeg op kamertemperatuur in volume verdubbelen, 3,5 – 5 uur.

Vormen: Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie werkplek en verdeel het met een deegsteker in 10 gelijke stukjes. Bol de stukjes deeg op en laat ze ± 20 minuten afgedekt liggen. Bol ze dan nogmaals op. Je kunt er uiteraard ook puntjes van maken. Leg de broodjes enkele centimeters uit elkaar op een met bakpapier of bakfolie beklede bakplaat en dek ze af met ingevet plastic folie.

2e rijs: Laat de broodjes tot bijna dubbel volume rijzen, 2 – 3 uur.

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven voor op 210 °C (boven- en onderwarmte). Verlaag de temperatuur met 20 °C als je met hete lucht wilt bakken.

Bakken: Bestrijk de broodjes met het eimengsel en bak ze in ± 15 minuten gaar en goudbruin. Leg ze direct na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen.



© Levine