

Zuurdesembrood met hazelnoten, rozijnen en krenten

7-9 minuten



Dit brood is een toppertje! Absoluut niet te vergelijken met een Nederlands rozijnen-/krentenbrood. Het is steviger, heeft veel meer smaak en is ook wat moeilijker om te maken. Je hebt er namelijk zuurdesem voor nodig, zelfs twee verschillende desems: een zuurdesem gemaakt met tarwebloem en een desem op basis van roggemeel. Het maken van zuurdesem is helemaal niet moeilijk, maar je moet er wel aandacht aan besteden. Het is net een huisdier, die moet je ook vertroetelen en te eten geven (voeren) ☺.

Er zijn op internet vele methodes te vinden om zuurdesem te maken. Op mijn eigen weblog staan er ook 2: [deze](#) (mijn favoriete manier) en de [pineapple juice solution](#) van Peter Reinhart.

Sinds 2010 ben ik volop aan het experimenteren en bakken met zuurdesem. Ik heb nu altijd een roggedesem klaar voor gebruik staan. Mijn

favoriete brood is op dit moment stokbrood met veel zaadjes en roggedesem. Dit brood heb ik al vaak op [Facebook](#) genoemd en ik bak het samen met de deelnemers tijdens de workshops stokbrood. Ik voeg altijd wel een beetje droge gist toe aan het deeg. Op die manier heb ik de rijstijden beter onder controle, handig tijdens de workshops :-).

Een goede werkwijze voor het maken van een roggedesem is te vinden op de site van Ed en Marieke: [Weekend Bakery](#). Voor diegenen die de Engels taal niet beheersen of het lastig vinden om het te lezen heb ik een korte vertaling gemaakt die je [hier](#) kunt downloaden. Dit "recept" voor roggedesem heeft een hydratatie van 100%, dat betekent dat je hem voert met dezelfde hoeveelheid water (100%) ten opzichte van de hoeveelheid roggemeel.

Van de roggedesem kun je heel makkelijk een desem op basis van tarwebloem maken door de roggedesem een week lang elke dag te voeren met tarwebloem in plaats van roggemeel. De desem op basis van tarwebloem in onderstaand recept heeft een hydratatie van 60%, dat betekent dat je hem voert met 60% water ten opzichte van de hoeveelheid tarwebloem (bijvoorbeeld 100 gram tarwebloem en 60 gram water).

Vergeet niet om elke dag voordat je de desem gaat voeren ook een deel weg te gooien! Zou je dat niet doen dat eindig je met een zwembad vol desem. Als je niet weggooit zou je ook steeds meer bloem/meel moeten toevoegen anders krijgt de desem niet genoeg voedsel. Het is zonde, ik weet het, maar je ontkomt er niet aan. Wil je van scratch af aan een zuurdesem op basis van tarwebloem maken begin dan toch met roggemeel en ga vanaf dag 3 verder met tarwebloem (en 60% vocht).



De basis van het recept voor dit heerlijke brood komt uit het boek [Bourke Street Bakery](#), al makend heb ik er één en ander aan veranderd. Zuurdesembrood met hazelnoten, rozijnen en krenten (2 broden)

Deeg:

- 200 gram zuurdesem van tarwebloem, 60% hydratatie – 12 – 24 uur van tevoren ververst
- 85 gram roggedesem, 100% hydratatie, 12 – 24 uur van tevoren ververst
- 450 gram tarwebloem
- 3 gram droge gist (optioneel, als je het weglaat zijn de rijstijden langer)
- 10 gram zout
- 25 gram honing
- 230 gram water, lauwwarm

Vulling:

- 150 gram (gele) rozijnen
- 50 gram krenten
- 70 gram hazelnoten

Rooster de hazelnoten in een op 200 °C voorverwarmde oven in 8 – 10 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen en hak ze grof.

Week de rozijnen en de krenten enkele uren in lauw water. Laat ze voor gebruik in een zeef goed uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Snellere methode: doe de rozijnen en krenten in een steelpannetje en zet ze net onder water. Breng het water aan de kook en zet direct het vuur uit. Laat ze in een zeef goed uitlekken en dep ze goed droog met keukenpapier.

Hieronder staat de werkwijze voor het deeg kneden in een standmixer (bijvoorbeeld KitchenAid, Kenwood of [Bear Teddy Varimixer](#)), het deeg kan uiteraard ook met de hand gekneet worden. De totale kneedtijd is dan ± 20 minuten.

Deeg kneden in een standmixer: doe de beide desems in de kom, voeg het water toe en los de desems op in het water. Voeg de rest van de ingrediënten voor het deeg toe en kneed met de deeghaak in 10 – 15 minuten tot een soepel deeg. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in en neem een stukje van het deeg af. Trek dat voorzichtig al ronddraaiend uit tot een vliesje. Als het deeg snel scheurt is het nog niet goed gekneet.

Voeg de goed droog gedekte rozijnen en krenten en de grof gehakte hazelnoten toe en kneed door het deeg. NB: je kunt de rozijnen, krenten en hazelnoten ook met de hand door het deeg kneden.

1e rij: doe het deeg over in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Laat het deeg in ± 90 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: stort het deeg op een licht met zonnebloemolie of met wat bloem bestrooide werkplek en druk de lucht eruit (= doorslaan). Verdeel het deeg

met een deegsteker in twee gelijke stukken. Bol het deeg losjes op en laat het ± 20 minuten afgedekt liggen. Bol de deegstukken vervolgens goed op voor een rond brood of vorm er een batard van. Hoe je een batard vormt is [hier](#) te lezen.

Bestrooi de deegstukken met wat bloem en leg ze met de naad naar boven (dit wordt na het lossen uit het rijsmandje de onderkant van het brood) in een goed bebloemd rijsmandje. Je kunt ook een linnen/katoenen theedoek goed met bloem bestrooien en in een vergiet of schaal leggen en daar het deeg – ook met de naad naar boven - in laten rijzen. Je kunt het deeg ook op een bakplaat bekleed met bakpapier of bakmatje - maar dan met de naad naar beneden - laten rijzen.

2e rijs: dek het deeg af en laat het in ± 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger op drukt en het deeg veert langzaam terug.

Oven voorverwarmen: verwarm intussen de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen voor op 220°C . Denk eraan dat de steen goed heet moet zijn als de broden de oven ingaan. Voor een dikke pizzasteen duurt het voorverwarmen ± 1 uur. Zet de laatste 10 - 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven.

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

Snijd het deeg met een scherp mes in en schuif beide broden met papier en al op de hete steen. Doe in de meeverwarmde ovenschaal/braadslede wat ijsblokjes of giet er 2 dl kokend water in (pas op voor je handen!). Doe de ovendeur direct dicht. Besproei na 2 minuten het brood en de zijwanden van de oven met wat water. Sluit direct de ovendeur.

Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 190°C . Trek het bakpapier onder de broden vandaan en haal de ovenschaal/braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Bak de broden in nog ± 10 minuten gaar en goudbruin.

Als je de broden op een bakplaat hebt laten rijzen is de methode van bakken precies hetzelfde. Bak de broden op de bakplaat in de voorverwarmde oven.

Bakken in een Rofco oven: verwarm de oven voor op 220°C (denk eraan dat je de oven op tijd aanzet!). Bak de broden op een stuk bakpapier op de steen tot ze gaan kleuren, 7 – 10 minuten. Verlaag direct de temperatuur naar 50°C en bak de broden verder bruin en gaar. Totale baktijd ± 30 minuten.

