

Zuurdesembrood met rozijnen, pecannoten en koekkruiden

5-6 minuten



© Levine

Tijdens de lunches bij de [workshops](#) laat ik de deelnemers verschillende broden proeven. De laatste tijd zijn dat veelal broden die gemaakt zijn met desem, zo ook dit brood met rozijnen, pecannoten en koekkruiden. De reacties op dit brood zijn bij iedere workshop hetzelfde Bijna niemand houdt het bij één sneetje. Dit brood gaat vaak helemaal op! Iedereen wil het recept en soms wordt er gevraagd of ik nog van deze broden in de vriezer heb en zo ja of ze het dan mogen kopen. Grappig detail is dat dit brood vaak tot het laatste wordt bewaard, want het is een zoet brood. Blijkt daaruit dat wat we als klein kind hebben geleerd nog steeds is blijven hangen? Eerst hartig dan pas zoet? Het zoete komt overigens alleen van de rozijnen want er is verder geen suiker in verwerkt. Ik eet het zelf vaak alleen met wat boter erop, meer heeft het niet nodig.

Een plakje kaas of appelstroop is er ook lekker op.

Met de vulling varieer ik trouwens regelmatig. Soms doe ik er ook nog gedroogde cranberries of in stukjes gesneden gedroogde vijgen in en/of vervang ik een deel van de pecannoten door hazelnoten. Ook lekker!

Zuurdesembrood met rozijnen, pecannoten en koekkruiden – 2 broden

- 200 gram [actieve zuurdesem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie](#)
- 200 gram lauw water
- 380 gram tarwebloem
- 3,5 gram droge gist
- 9 gram zout
- 2 theelepels koekkruiden
- 125 gram blauwe rozijnen
- 125 gram gele rozijnen
- 60 gram pecannoten, grof gehakt

Wel de rozijnen 15 minuten in lauw water en laat ze in een vergiet uitlekken en drogen. Dep ze voordat ze aan het deeg toegevoegd worden zonodig met keukenpapier goed droog.

Deeg kneden in een standmixer:

Doe zuurdesem en water in de kom en roer door elkaar. Voeg de tarwebloem toe en kneed met de deeghaak in ± 4 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het deeg 20 minuten staan.

Voeg de gist en het zout aan het deeg toe. Kneed met de deeghaak in ± 6 minuten tot een deeg. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in met wat zonnebloemolie en neem een stukje van het deeg af (formaat golfbal). Trek dat al ronddraaiend voorzichtig uit tot een vliesje (denk aan een kauwgombel). Kneed het deeg nog een paar minuten als het snel scheurt en probeer het weer.

Voeg koekkruiden, rozijnen en pecannoten aan het deeg toe en kneed erdoor.

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 ± 60 minuten tot dubbel volume rijzen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger in prikt en het gat blijft zichtbaar.

Vormen:

Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek (vet ook je handen in met wat olie dan plakt het deeg minder aan je handen) en druk de lucht eruit (= doorslaan). Verdeel het deeg met een deegsteker in twee gelijke stukken. Bol beide stukken deeg losjes op en laat ze afgedekt ± 20 minuten liggen. Bol de deegstukken vervolgens nog een keer op – nu

wat steviger - voor een rond brood (een boule) of vorm er een [batard](#) (langwerpig brood) van.

2e rijs:

Leg ieder stuk deeg ondersteboven - met de naad = lelijke kant naar boven - in een bebloemd rijsmandje. De deegstukken kunnen ook - goed afgedekt - op een stuk bakpapier op een pizzaschep of op een bakplaat rijzen. Laat het deeg afgedekt in ± 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger op drukt en het veert langzaam terug.

Oven voorverwarmen:

Verwarm intussen de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen voor op $230/220^{\circ}\text{C}$. Zet de laatste 10 - 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven.

Bakken (oven met boven- en onderwarmte):

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 het rijsmandje was - komt nu bovenop te liggen. Als je de broden op een bakplaat hebt laten rijzen bak je ze ook op de bakplaat. Snijd het deeg met een scherp mes enkele keren in.

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.

Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 200°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 ± 15 minuten gaar en goudbruin.

Laat de broden op een rooster volledig afkoelen voordat je ze gaat snijden. Invriezen gaat prima!

Bakken in een Rofco oven:

Verwarm de oven voor op $220/230^{\circ}\text{C}$. Bak de broden totdat ze gaat kleuren, ± 8 minuten, draai dan de temperatuur terug naar 50°C . Bak de broden in nog ± 30 minuten gaar.

