

Uit de keuken van Levine: Zuurdesembrood met zonnebloempitten

5-6 minuten



Alweer een topper, dit brood! Deze blijft in het assortiment :-). Het is een bewerking van het recept [Alltagsbrot](#) dat ik vond op de blog [Der Brotdoc](#). Je hebt voor dit brood roggedesem nodig. Hoe je dat kunt maken is te [lezen](#) op de site van de Weekend Bakery. Voor diegenen die het lastig vinden om Engels te lezen heb ik het in het Nederlands vertaald. Je kunt deze vertaling [hier](#) vinden.

Deze broden kunnen perfect ingevroren worden. Als je ze goed in diepvrieszakken verpakt blijven ze een paar weken goed. Na het ontdooien even een paar minuten "oppiepen" in de oven en ze smaken weer als vers gebakken.

Zuurdesembrood met zonnebloempitten - 2 grote of 3 kleinere broden

Levain:

- 160 gram roggemeel
- 160 gram water (28 °C)
- 16 gram actief roggedesem, 100% hydratatie

Deeg:

- de levain

- 640 gram tarwebloem
- 80 gram zonnebloempitten
- 344 gram water (24 °C)
- 15 gram gerstemoutstroop
- 4 gram droge gist
- 16 gram zout

Hieronder staat de werkwijze beschreven voor het kneden van het deeg in een standmixer, het deeg kan uiteraard ook met de hand of in een broodbakmachine geknead worden. Gebruik in een broodbakmachine de helft van de hoeveelheden.

Maak de levain de avond van tevoren: los de desem op in het water en roer het roggemeel erdoor. Laat het mengsel 12 – 16 uur op kamertemperatuur staan.



© Levine

De roggedesem na ± 12 uur, klaar voor gebruik

Werkwijze deeg kneden in een standmixer: doe de levain, tarwebloem en zonnebloempitten in de kom. Los de gerstemoutstroop op in het water en giet het water ook in de kom. Knead met de deeghaak in ± 2 minuten tot een ruw deeg. Alle bloem moet bevochtigd zijn. Dek de kom af en laat het deeg 20 – 30 minuten staan (= autolyse). Voeg de gist en het zout toe en knead het deeg met de kneedhaak in 6 – 10 minuten tot een soepel deeg dat van wand loslaat. Het mag nog iets aan de bodem plakken.

1e rijs: vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg 30 minuten staan.

Vouw het deeg dan 2 x zoals een brief in drieën (stretch & fold). Laat het deeg vervolgens in 60 – 90 minuten in volume verdubbelen.

Vormen: stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette of licht bebloemde werkplek. Verdeel het met een deegsteker in twee of drie gelijke stukken. Bol de stukken deeg losjes op en laat ze afgedekt $\pm$ 20 minuten liggen. Vorm vervolgens van de deegstukken een batard. Hoe je dat doet is [hier](#) te lezen.

Wil je ronde broden maken, dan kan dat natuurlijk ook. Bol de deegstukken dan nogmaals -nu wat steviger dan de eerste keer- op. Bestrooi de deegstukken met wat (rogge)bloem en leg ze met de naad naar boven (dit wordt na het lossen uit het rijsmandje de onderkant van het brood) in een bebloemd rijsmandje. Als je geen rijsmandjes hebt kun je 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 $\pm$ 90 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger op drukt, de indruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: verwarm de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen voor op 240 °C. Denk eraan dat de steen goed heet moet zijn als de broden de oven ingaan, afhankelijk van de dikte van de steen duurt dit verwarmen 45 – 60 minuten. Zet de laatste 10 – 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem 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 de broden met papier en al op de hete steen. Giet in de meeverwarmde braadslede $\pm$ 1,5 dl kokend water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur en verlaag de temperatuur naar 220 °C. Bak de broden 20 minuten en haal dan de braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Je kunt nu ook het bakpapier onder de broden uittrekken. Verlaag de temperatuur naar 200 °C en bak de broden in nog 15 – 20 minuten gaar (kleinere broden 35 minuten, grotere broden 40 minuten). Het brood is gaar als het een interne temperatuur heeft van 95 °C.

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

Laat de broden op een rooster afkoelen. Je kunt ze invriezen. Laat ze volledig ontdooien en “piep” ze vlak voordat je ze gaat serveren even op in een op 200 °C voorverwarmde oven. De korst wordt dan weer knapperig.

