

brood uit de pan

**DE EENVOUDIGSTE METHODE
OM ZUURDESEMBROOD TE MAKEN**

INHOUD

WAAROM JE EIGEN BROOD MAKEN?	6
de basis	8
STAP VOOR STAP	20
DE RECEPTEN	38
klassieke broden	40
gefermenteerde broden	80
groentebroden	90
fantasiebroden	116
bonusrecepten met zuurdesem	150
receptenindex	158
register	159

WAAROM JE EIGEN BROOD MAKEN?

Je eigen zuurdesembrood maken, en dan ook nog in een pan, is een kans om iets unieks te creëren. Het is ontzettend leuk om te doen en om je resultaat te delen met anderen. Brood bakken is een bijzonder proces dat soms zelfs bijna meditatief werkt.

Je begint met het maken van de zuurdesemstarter, waar je vervolgens voor zorgt alsof het je huisdier is. Alleen als je je zuurdesem regelmatig voedt en voor prettige omstandigheden zorgt, zal deze in goede conditie blijven. Mocht deze stap je (in eerste instantie) afschrikken, dan kun je ook aan een bakker een beetje zuurdesem vragen die al gebruiksklaar is.

Vervolgens zoek je je ingrediënten uit. Heb je zin in een eenvoudig brood of in een brood dat extra indruk maakt met zijn kleur en smaak? Aan jou de keus. Je mengt de ingrediënten, kneedt ze tot een deeg en laat de zuurdesem zijn werk doen. Daarna bak je het brood, gewoon in een pan, in de oven. Als het klaar is, snuif je de heerlijke geur op en kan je het knapperige brood proeven terwijl het nog warm is.

Bedenk dat je vaardigheden snel zullen verbeteren met elk brood dat je maakt. Beetje bij beetje leer je meer over de werking van zuurdesem, krijg je meer zelfvertrouwen, bedenk je handigheidjes, ontdek je de ideale verhoudingen en leer je de tijden en temperaturen van de fermentatie en het bakken beter inschatten. Na een paar broden zul je zien: zelf brood maken in een pan is echt heel eenvoudig! En waarschijnlijk wil je daarna nooit meer anders.

benodigdheden

1 GLAZEN POTTEN

Voor de starter: tussen de 160 milliliter en 365 milliliter, met deksel.

Voor de actieve zuurdesem: 600 milliliter, met deksel.

2 ELASTIEK

Om het beginniveau van de zuurdesem aan te geven.

3 HOUTEN SPATEL

Om zuurdesem, water en meel te mengen.

4 DIGITALE WEEGSCHAAL

In dit boek wordt de hoeveelheid water aangegeven in grammen. Daarom is het handig als je een digitale weegschaal met tarrafunctie gebruikt.

5 KEUKENMACHINE MET DEEGHAAK

Je kunt je deeg natuurlijk ook met de hand kneden, maar met een keukenmachine bespaar je wel veel tijd en bovenal energie.

6 BAK OF KOM MET DEKSEL

Tijdens de fermentatie wordt het deeg een paar keer doorgeslagen. Het is dan handig als je de kom waar het deeg in zit gemakkelijk open en dicht kunt doen. Ideaal is een vrij grote (beslag)kom met bijpassend deksel, waar je het deeg niet elke keer uit hoeft te halen. Een rechthoekige bak met deksel kan ook en heeft als voordeel dat hij makkelijker in de koelkast te schuiven is (voor de eerste, koude fermentatie). Heb je geen zin

om meteen te investeren in nieuwe spullen, dan kun je ook een gewone (beslag)kom gebruiken die je afdekt met plasticfolie.

7 DEEGSCHRAPER

Handig bij zowel het omvouwen als het snijden van het deeg.

8 RIJSMAND

Een rijsmand is een mand die wordt gebruikt om een broodvorm te maken bij de tweede fermentatie (vlak voor het bakken). Het zijn manden van riet of rotan, al dan niet voorzien van een linnen doek (voor zeer vochtige deegsoorten). Heb je geen rijsmand, dan kun je een roestvrijstalen kom bekleden met een linnen doek. Let op de diameter van je mand of kom! Die moet iets kleiner zijn dan de diameter van je stoompan, zodat je het brood makkelijk in en uit de pan kunt halen. Gebruik bijvoorbeeld voor een stoompan van 26 centimeter een mand van 24-25 centimeter.

9 SCHEERMESJE OF LAME

Inkepingen maken gebeurt in het bakkersvak met een vlijmscherp bakkersmesje dat 'lame' wordt genoemd. Als je geen speciale lame kunt vinden, volstaat een simpel scheermesje ook. Gebruik absoluut geen gewoon mes, hoe scherp ook, want een mes dat niet dun genoeg is, zal het deeg doen scheuren in plaats van het in te snijden.

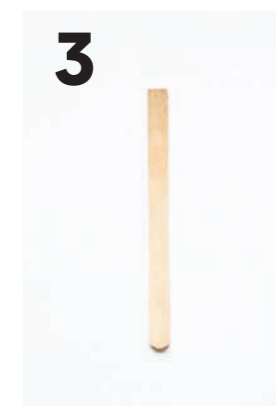
10 BAKPAPIER

Bakpapier is praktisch om het brood te verplaatsen en het in de stoompan te doen. Je kunt de deegbal natuurlijk ook rechtstreeks in de vrij warme stoompan storten, maar deze handeling vraagt enige ervaring en bovenal zal het brood er wat van inzakken.

11 GIETIJZEREN STOOMPAN

Voor een perfecte bereiding is een stoompan met een deksel met ijzeren handvat nodig. Is het handvat van plastic of kunststof, schroef dit er dan af zodat het niet kan smelten.

Alle recepten in dit boek zijn afgestemd op een stoompan met een diameter van 26 centimeter. Gebruik je een stoompan met een diameter van 24 centimeter, dan zijn de verhoudingen van de recepten als volgt: 150 gram gebruiksklare zuurdesem, 300 gram water en 450 gram meel.



je desem verzorgen en bewaren

HOE ONDERHOUD JE ZUURDESEM?

Om de zuurdesemstarter goed te houden moet je hem regelmatig verversen. Dat wil zeggen: voldoende voeding (meel en water) geven, zodat de bacteriën en gisten zich kunnen voeden met de suiker die vrijkomt door de zetmeelenzymen in het meel.

METHODE

1- Bij kamertemperatuur (20 °C en hoger)

Als je elke dag brood maakt. De bacteriën gebruiken veel suiker, daarom moet de desem elke dag gevoed worden. Voeg hetzelfde gewicht aan water en meel toe. Roer goed en laat rusten.

2- In de koelkast (tussen 5 en 8 °C)

In koude omstandigheden gaan de bacteriën in een slaapstand en hebben ze minder voeding nodig. Dat is heel handig als je niet dagelijks brood maakt!

laat de desem 7-14 dagen in de koelkast 'slapen' zonder hem meel of water te geven.

NB Deze methode werkt goed voor een betrouwbare zuurdesem waarmee je al met succes meerdere broden hebt gemaakt. Als je zuurdesem nog heel jong is, laat hem dan liever bij kamertemperatuur staan en voed hem elke dag gedurende 2 weken.

HOE BEWAAR JE JE ZUURDESEM TIJDENS JE VAKANTIE?

Ververs (voed) de desem vlak voor vertrek, laat hem 1 uur staan bij kamertemperatuur (om het fermentatieproces te activeren) en zet hem dan in de koelkast. Zo zal hij langzaam fermenteren. Je kunt hem ook laten drogen: hiervoor hoeft je de actieve desem alleen maar dun uit te strijken op bakpapier en hem een paar uur bij kamertemperatuur te bewaren tot hij opgedroogd is. Verzamel vervolgens de gedroogde desemvlokken en bewaar ze in een pot. Om de zuurdesem weer vochtig te maken, weeg je de vlokken en voeg je hetzelfde gewicht aan bronwater toe. Meng dit en laat de vlokken in enkele minuten zacht worden. Voeg dan 50 gram water en 50 gram meel toe en meng weer. Laat de desem bij kamertemperatuur in volume verdubbelen.



4 kneden en bevochtigen met de hand

KNEDEN

Door het deeg te kneden meng je alle ingrediënten en gaan het zetmeel en het gluten een verbinding met elkaar aan. Daardoor kun je het deeg uit elkaar trekken en het glutennetwerk elastischer maken, zodat het gas dat wordt geproduceerd door de gistsporen, gevangen wordt in het deeg en het luchtiger maakt.

Opmerkingen

Als het deeg onvoldoende gekneet wordt, zal het glutennetwerk niet sterk genoeg zijn om tijdens de fermentatie en de bereiding het gas vast te houden in het deeg. Het brood zal minder gerezen zijn.

BEVOCHTIGEN

Tijdens het kneden voeg je één keer een kleine hoeveelheid water toe aan het deeg. Je doet dit om het glutennetwerk in het deeg te verbeteren en om de ontwikkeling van gasballetjes in het brood te bevorderen.



Stort na de autolyse het deeg op een werkblad. Voeg het zout toe.



Pak met een vochtige hand eerst steeds één kant van het deeg op, trek je hand omhoog waardoor het deeg wat uitrekt en gooi of vouw als het ware het deeg over de rest van de deegklomp heen.



Herhaal deze handeling meerdere keren, zodat je al het deeg een keer in je hand krijgt. Het deeg zal beetje bij beetje stevig, homogeen en elastisch worden.



Pak het deeg nu met beide handen aan de zijanten vast, trek het omhoog en gooi of vouw het deeg weer over zichzelf. Dit heet 'doorslaan'.



Herhaal dit meerdere keren tot het deeg los begint te komen van het werkblad. Druk het deeg even flink aan en maak een kuiltje in het midden.



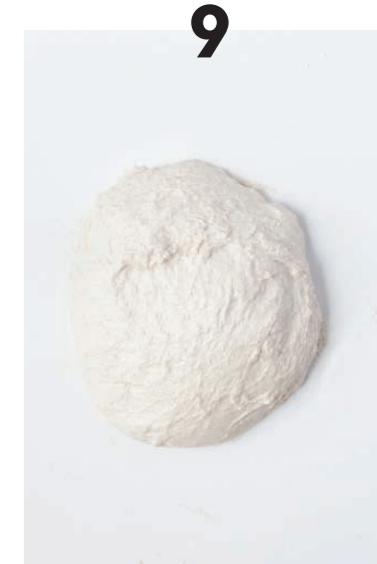
Voeg 25 gram water toe. Sla het deeg nu weer door. Pak een zijkant van het deeg, trek het weer omhoog en vouw het om de rest heen.



Als al het water opgenomen is, trek je het deeg weer met twee handen omhoog en vouw je het weer om.



Herhaal dit meerdere keren.



Het deeg is klaar als het makkelijk loskomt van het werkblad en elastisch en glanzend is. Bewaar het in een bak of kom met een deksel.

halfvolkorenbrood met rogge



29% ROGGE T130
50% TARWE T65
21% TARWE T110

Vorbereiding 30 minuten

Rusttijd 12-24 uur

Baktijd 45 minuten

Voor 1 brood van circa 1 kilo

Actieve zuurdesem

50 g zuurdesemstarter
100 g roggemeel T130
100 g bronwater

Valse autolyse

200 g actieve zuurdesem
420 g water
350 g tarwemeel T65
150 g tarwemeel T110
100 g roggemeel T130
14 g grof zout

1 ZUURDESEM

Activeer de zuurdesem (zie blz. 22). Meng 200 gram actieve zuurdesem met 370 gram water en de drie soorten meel. Bewerk het deeg niet te veel; de ingrediënten moeten nét gemengd zijn. Dek af met plasticfolie (bewaar de resterende 50 gram zuurdesem voor de volgende keer). Laat 30-60 minuten rusten.

2 KNEDEN EN DOORSLAAN (1^e FERMENTATIE) – VOORRIJS

Maak een kuiltje in het deeg en strooi het zout erin. Druk weer dicht. Kneed in de keukenmachine circa 4 minuten op stand 1 en dan nog 2-3 minuten op stand 2, tot het deeg mooi elastisch en glanzend is en los begint te komen van de wand. Voeg 25 gram water toe en kneed opnieuw tot het deeg loskomt van de wand. Voeg de rest van het water toe (25 g) en kneed tot ook dit volledig opgenomen is. Na het kneden moet het deeg soepel aanvoelen en glanzen, maar kan het nog wel wat plakkerig zijn, omdat het roggemeel glutenarm is en het deeg daardoor minder elastisch wordt. Leg het deeg in een plastic bak met bijpassend deksel (of in een kom die je afdekt met plasticfolie) en laat 30 minuten rusten. Sla het deeg 4 keer door met pauzes van 30 minuten (zie blz. 30). Laat het bij kamertemperatuur 1-2 uur rusten in de gesloten bak. (Voor een langzame, koude fermentatie zie blz. 30.) Het brood moet dan met iets meer dan een derde in volume toegenomen zijn.

3 VORMEN EN RIJZEN (2^e FERMENTATIE) – NARIJS

Leg het deeg op een bestoven werkblad, vorm er een brood van (zie blz. 30) en leg het in de bestoven rijsmand. Zet de rijsmand in een plastic zak en laat het deeg rusten tot het met iets meer dan een derde in volume toegenomen is (reken 2-3 uur bij kamertemperatuur). Check af en toe in hoeverre het gerezen is. (Voor een langzame, koude fermentatie zie blz. 32.)

4 INSNIJDEN EN BAKKEN

Zet de stoompan (incl. deksel) in de oven en verwarm hem voor tot 250 °C. Haal de pan er dan uit. Leg een vel bakpapier op het werkblad en stort het gerezen brood hier voorzichtig op. Snijd het deeg met behulp van een lame of scheermesje met een snelle beweging in (zie blz. 34-35). Leg het brood met het bakpapier in de stoompan en doe het deksel erop. Bak het brood 30 minuten in de oven. Verwijder het deksel en bak nog 15 minuten. Aan het eind zal de korst een mooie, diepe kleur hebben. Laat het brood op een rooster afkoelen.



mais-saffraanbrood



14% TARWE T150
64% TARWE T65
21% MAIS

Vorbereiding 30 minuten
Rusttijd 12-24 uur
Baktijd 45 minuten
Voor 1 brood van circa 1 kilo

Actieve zuurdesem

50 g zuurdesemstarter
100 g tarwemeel T150
100 g bronwater

Valse autolyse

200 g actieve zuurdesem
400 g water
450 g tarwemeel T65
150 g maismeel
14 g grof zout
0,05 g saffraan

Rijsmand

rijstmeel of maizena

1 ZUURDESEM

Activeer de zuurdesem (zie blz. 22). Meng 200 gram actieve zuurdesem met 350 gram water en de twee soorten meel. Bewerk het deeg niet te veel; de ingrediënten moeten nét gemengd zijn. Dek af met plasticfolie (bewaar de resterende 50 gram zuurdesem voor de volgende keer). Laat 30-60 minuten rusten.

2 KNEDEN EN DOORSLAAN (1^e FERMENTATIE) – VOORRIJS

Maak een kuiltje in het deeg en strooi het zout en de saffraan erin. Druk weer dicht. Kneed in de keukenmachine circa 4 minuten op stand 1 en dan nog 2-3 minuten op stand 2, tot het deeg mooi elastisch en glanzend is en los begint te komen van de wand. Voeg 25 gram water toe en kneed opnieuw tot het deeg loskomt van de wand. Voeg de rest van het water toe (25 g) en kneed tot ook dit volledig opgenomen is. Na het kneden moet het deeg soepel aanvoelen en glanzen, maar kan het nog wel wat plakkerig zijn omdat het maismeel glutenarm is en het deeg daardoor minder elastisch wordt. Leg het deeg in een plastic bak met bijpassend deksel (of in een kom die je afdekt met plasticfolie) en laat 30 minuten rusten. Sla het deeg 4 keer door met pauzes van 30 minuten (zie blz. 30). Laat het bij kamertemperatuur 1-2 uur rusten in de gesloten bak. (Voor een langzame, koude fermentatie zie blz. 30.) Het brood moet dan met iets meer dan een derde in volume toegenomen zijn.

3 VORMEN EN RIJZEN (2^e FERMENTATIE) – NARIJS

Leg het deeg op een bestoven werkblad, vorm er een brood van (zie blz. 30) en leg het in de bestoven rijsmand. Zet de rijsmand in een plastic zak en laat het deeg rusten tot het met iets meer dan een derde in volume toegenomen is (reken 2-3 uur bij kamertemperatuur). Check af en toe in hoeverre het gerezen is. (Voor een langzame, koude fermentatie zie blz. 32.)

4 INSNIJDEN EN BAKKEN

Zet de stoofpan (incl. deksel) in de oven en verwarm hem voor tot 250 °C. Haal de pan er dan uit. Leg een vel bakpapier op het werkblad en stort het gerezen brood hier voorzichtig op. Snijd het deeg met behulp van een lame of scheermesje met een snelle beweging in (zie blz. 34-35). Leg het brood met het bakpapier in de stoofpan en doe het deksel erop. Bak het brood 30 minuten in de oven. Verwijder het deksel en bak nog 15 minuten. Aan het eind zal de korst een mooie, diepe kleur hebben. Laat het brood op een rooster afkoelen.



Voor 4 sneetjes

fetacrème met rode biet

+ radijs + pistachenoten

Lekker op volkoren tarwe-roggebrood, zie bladzijde 50

Pureer 150 gram gekookte rode biet met 100 gram feta en het sap van 1 biologische citroen. Voeg de geraspte schil van de citroen en wat peper toe. Proef en breng zo nodig verder op smaak. Bestrijk de sneetjes brood met het smeersel. Snijd ½ bosje radijs in dunne plakjes en verdeel deze erover met 2 eetlepels grof gehakte pistachenoten. Besprenkel met een scheutje olijfolie.

bieten- granaatappeltartaar

+ roomkaas + dille
+ zwart sesamzaad

Lekker op halfvolkorenbrood met rogge, zie bladzijde 60

Hak 100 gram rauwe (of gekookte) rode biet fijn en voeg de pitjes van een halve granaatappel toe, 1 theelepel mosterd, het sap van ½ citroen, 1 eetlepel olijfolie en enkele takjes dille. Meng, proef en breng zo nodig verder op smaak. Bestrijk de sneetjes brood met 180 gram roomkaas, verdeel daar de bieten-granaatappeltartaar over en bestrooi met het droog geroosterde zwarte sesamzaad.

labneh

+ tomaat-granaatappeltartaar
+ peterselie + rode ui
+ pijnboompitten

Lekker op haverbrood met graanvlokken, zie bladzijde 62

Hak 150 gram vleestomaten fijn en voeg de pitjes van een halve granaatappel, enkele blaadjes fijngehakte platte peterselie en wat zout en peper toe. Meng, proef en breng zo nodig verder op smaak. Bestrijk de sneetjes brood met 200 gram labneh en verdeel daarover de tomaat-granaatappeltartaar. Snipper ½ rode ui en verdeel de snippers erover. Bestrooi met 2 eetlepels droog geroosterde pijnboompitten. Besprenkel vlak voor het serveren met een scheutje olijfolie.



brood met bier en karnemelk



14% TARWE T150
43% TARWE T65
14% SPELT T70
29% SPELT T130

Vorbereiding 30 minuten
Rusttijd 12-24 uur
Baktijd 45 minuten
Voor 1 brood van circa 1 kilo

Actieve zuurdesem

50 g zuurdesemstarter
100 g tarwemeel T150
100 g bronwater

Valse autolyse

200 g actieve zuurdesem
200 g bier
200 g karnemelk
300 g tarwemeel T65
100 g speltmeel T70
200 g speltmeel T130
14 g grof zout

Rijsmand

rijstmeel of maizena

1 ZUURDESEM

Activeer de zuurdesem (zie blz. 22). Meng 200 gram actieve zuurdesem met 150 gram karnemelk, 200 gram bier en de drie soorten meel. Bewerk het deeg niet te veel; de ingrediënten moeten *nét* gemengd zijn. Dek het af met plasticfolie (bewaar de resterende 50 gram zuurdesem voor de volgende keer). Laat 30-60 minuten rusten.

2 KNEDEN EN DOORSLAAN (1^e FERMENTATIE) – VOORRIJS

Maak een kuiltje in het deeg en strooi het zout erin. Druk weer dicht. Kneed in de keukenmachine circa 4 minuten op stand 1 en dan nog 2-3 minuten op stand 2, tot het deeg mooi elastisch en glanzend is en los begint te komen van de wand. Voeg 25 gram karnemelk toe en kneed verder. Het deeg zal beetje bij beetje de karnemelk absorberen en weer loskomen van de wand. Voeg de rest van de karnemelk (25 g) toe en kneed opnieuw tot hij volledig opgenomen is. Na het kneden moet het deeg weer soepel en glanzend zijn. Leg het in een plastic bak met bijpassend deksel (of in een kom die je afdekt met plasticfolie) en laat 30 minuten rusten. Sla het deeg 4 keer door met pauzes van 30 minuten (zie blz. 30). Laat het bij kamertemperatuur 1-2 uur rusten in de gesloten bak. (Voor een langzame, koude fermentatie zie blz. 30.) Het brood moet dan met iets meer dan een derde in volume toegenomen zijn.

3 VORMEN EN RIJZEN (2^e FERMENTATIE) – NARIJS

Leg het deeg op een bestoven werkblad, vorm er een brood van (zie blz. 30) en leg het in de bestoven rijsmand. Zet de rijsmand in een plastic zak en laat het deeg rusten tot het met iets meer dan een derde in volume toegenomen is (reken 2-3 uur bij kamertemperatuur). Check af en toe in hoeverre het gerezen is. (Voor een langzame, koude fermentatie zie blz. 32.)

4 INSNIJDEN EN BAKKEN

Zet de stoompan (incl. deksel) in de oven en verwarm hem voor tot 250 °C. Haal de pan er dan uit. Leg een vel bakpapier op het werkblad en stort het gerezen brood hier voorzichtig op. Snijd het deeg met behulp van een lame of scheermesje met een snelle beweging in (zie blz. 34-35). Leg het brood met het bakpapier in de stoompan en doe het deksel erop. Bak het brood 30 minuten in de oven. Verwijder het deksel en bak nog 15 minuten. Aan het eind zal de korst een mooie, diepe kleur hebben. Laat het brood op een rooster afkoelen.



brood met wortel en komijn



14% TARWE T150
86% TARWE T80

Vorbereiding 30 minuten

Rusttijd 12-24 uur

Baktijd 45 minuten

Voor 1 brood van circa 1,2 kilo

Actieve zuurdesem

50 g zuurdesemstarter
100 g tarwemeel T150
100 g bronwater

Valse autolyse

200 g actieve zuurdesem
400 g wortelpuree (200 g wortels,
gekookt en gepureerd met 200 g water)
100 g water

600 g tarwemeel T80

14 g grof zout

10 g komijnzaad

Rijsmand

rijstmeel of maizena

1 ZUURDESEM

Activeer de zuurdesem (zie blz. 22). Meng 200 gram actieve zuurdesem met de wortelpuree, 50 gram water en het meel. Bewerk het deeg niet te veel; de ingrediënten moeten nét gemengd zijn. Dek het af met plasticfolie (bewaar de resterende 50 gram zuurdesem voor de volgende keer). Laat 30-60 minuten rusten.

2 KNEDEN EN DOORSLAAN (1^e FERMENTATIE) – VOORRIJS

Maak een kuiltje in het deeg en strooi het zout erin. Voeg het komijnzaad toe. Druk weer dicht. Kneed in de keukenmachine circa 4 minuten op stand 1 en dan nog 2-3 minuten op stand 2, tot het deeg mooi elastisch en glanzend is en los begint te komen van de wand. Voeg 25 gram water toe en kneed opnieuw tot het loskomt van de wand. Voeg de rest van het water (25 g) toe en kneed tot ook dit volledig opgenomen is. Na het kneden moet het deeg weer soepel en glanzend zijn. Leg het deeg in een plastic bak met bijpassend deksel (of in een kom die je afdekt met plasticfolie) en laat 30 minuten rusten. Sla het deeg 4 keer door met pauzes van 30 minuten (zie blz. 30). Laat het bij kamertemperatuur 1-2 uur rusten in de gesloten bak. (Voor een langzame, koude fermentatie zie blz. 32.) Het brood moet dan met iets meer dan een derde in volume toegenomen zijn.

3 VORMEN EN RIJZEN (2^e FERMENTATIE) – NARIJS

Leg het deeg op een bestoven werkblad, vorm er een brood van (zie blz. 30) en leg het in de bestoven rijsmand. Zet de rijsmand in een plastic zak en laat het deeg rusten tot het met iets meer dan een derde in volume toegenomen is (reken 2-3 uur bij kamertemperatuur). Check af en toe in hoeverre het gerezen is. (Voor een langzame, koude fermentatie zie blz. 32.)

4 INSNIJDEN EN BAKKEN

Zet de stoofpan (incl. deksel) in de oven en verwarm hem voor tot 250 °C. Haal de pan er dan uit. Leg een vel bakpapier op het werkblad en stort het gerezen brood hier voorzichtig op. Snijd het deeg met behulp van een lame of scheermesje met een snelle beweging in (zie blz. 34-35). Leg het brood met het bakpapier in de stoofpan en doe het deksel erop. Bak het brood 30 minuten in de oven. Verwijder het deksel en bak nog 15 minuten. Aan het eind zal de korst een mooie, diepe kleur hebben. Laat het brood op een rooster afkoelen.



brood met abrikozen, hazelnoten en rozemarijn



14% TARWE T150
58% TARWE T65
14% SPELT T70
14% SPELT T150

Vorbereiding 30 minuten
Rusttijd 12-24 uur
Baktijd 45 minuten
Voor 1 brood van circa 1,3 kilo

Actieve zuurdesem

50 g zuurdesemstarter
100 g tarwemeel T150
100 g bronwater

Valse autolyse

200 g actieve zuurdesem
400 g water
400 g tarwemeel T65
100 g speltmeel T70
100 g speltmeel T150

14 g grof zout

250 g gedroogde abrikozen, grof gehakt
100 g geroosterde, hele hazelnoten
4 g rozemarijn (gedroogd of vers)

Rijsmand

rijstmeel of maizena

1 ZUURDESEM

Activeer de zuurdesem (zie blz. 22). Meng 200 gram actieve zuurdesem met 350 gram water en de drie soorten meel. Bewerk het deeg niet te veel; de ingrediënten moeten *nét* gemengd zijn. Dek het af met plasticfolie (bewaar de resterende 50 gram zuurdesem voor de volgende keer). Laat 30-60 minuten rusten.

2 KNEDEN EN DOORSLAAN (1^e FERMENTATIE) – VOORRIJS

Maak een kuiltje in het deeg en strooi het zout erin. Druk weer dicht. Kneed in de keukenmachine circa 4 minuten op stand 1 en dan nog 2-3 minuten op stand 2, tot het deeg mooi elastisch en glanzend is en los begint te komen van de wand. Voeg 25 gram water toe en kneed opnieuw tot het deeg loskomt van de wand. Voeg de rest van het water toe (25 g) en kneed tot ook dit volledig opgenomen is. Voeg de gedroogde abrikozen, hazelnoten en rozemarijn toe en kneed tot de ingrediënten weer *nét* gemengd zijn en het deeg soepel en glanzend is. Leg het deeg in een plastic bak met bijpassend deksel (of in een kom die je afdekt met plasticfolie) en laat 30 minuten rusten. Sla het deeg 4 keer door met pauzes van 30 minuten (zie blz. 30). Laat het bij kamertemperatuur 1-2 uur rusten in de gesloten bak. (Voor een langzame, koude fermentatie zie blz. 32.) Het brood moet dan met iets meer dan een derde in volume toegenomen zijn.

3 VORMEN EN RIJZEN (2^e FERMENTATIE) – NARIJS

Leg het deeg op een bestoven werkblad, vorm er een brood van (zie blz. 30) en leg het in de bestoven rijsmand. Zet de rijsmand in een plastic zak en laat het deeg rusten tot het met iets meer dan een derde in volume toegenomen is (reken 2-3 uur bij kamertemperatuur). Check af en toe in hoeverre het deeg gerezen is (zie blz. 30). (Voor een langzame, koude fermentatie zie blz. 32.)

4 INSNIJDEN EN BAKKEN

Zet de stoofpan (incl. deksel) in de oven en verwarm hem voor tot 250 °C. Haal de pan er dan uit. Leg een vel bakpapier op het werkblad en stort het brood hier voorzichtig op. Snijd het deeg met behulp van een lame of scheermesje met een snelle beweging in (zie blz. 34-35). Leg het brood met het bakpapier in de stoofpan en doe het deksel erop. Bak het brood 30 minuten in de oven. Verwijder het deksel bak nog 15 minuten. Aan het eind zal de korst een mooie, diepe kleur hebben. Laat het brood op een rooster afkoelen.

