

Roggebrood

In Noorwegen en Denemarken wordt vaak brood gemaakt met rogge erin. Daar zie je ook veel rogge op de akkers staan. Rogge is een graansoort die minder gluten bevat dan tarwe. Om er een goed rijzend gistdeeg mee te maken wordt het dan ook meestal in combinatie met minimaal 50% harde tarwebloem (=glutenrijk) gebruikt. Roggemeel heeft een grauwe kleur en wordt gebruikt voor o.a. taaitaai, div. soorten koek, (Fries) roggebrood en knäckebröd. Rogge wordt verbouwd op arme, natte gronden. Roggebrood was vroeger voornamelijk voor de armen, de rijke mensen lieten van geïmporteerde tarwe witte broden bakken. Broden van rogge zijn zwaar en voedzaam en hebben een hele andere smaak dan tarwebroden. De structuur is ook veel compacter omdat er minder gluten in zitten. Met dit recept bak je twee smakelijke ronde plaatbroden.



Ingrediënten:

- 500 gram roggemeel
- 500 gram (harde) tarwebloem
- 40 gram broodverbeteraar
- 7 gram (bakkers)zout
- 16 gram droge gist
- 600 gram water
- 10 gram azijn
- 20 gram boter op kamertemperatuur en in kleine blokjes
- 15 gram roggemeel
- 15 gram aardappelzetmeel

Werkwijze:

- Doe roggemeel, tarwebloem, broodverbeteraar en bakkerszout bij elkaar in een kom.
- Roer goed door elkaar met een garde.
- Voeg de droge gist toe en roer nog eens goed door.
- Voeg water en azijn toe.
- Kneed met een standmixer 3 minuten op de laagste stand of doe dit met de hand.
- Voeg beetje bij beetje de blokjes boter toe en kneed nog 5 minuten op de laagste stand.
- Laat het deeg 20 minuten op een warm en tochtvrij plekje rusten onder een stuk plastic of in een grote kom met deksel tegen het uitdrogen.
- Verdeel het deeg in twee gelijke stukken en bol deze goed op.
- Leg deze op voldoende afstand van elkaar, met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat en laat nog eens 30 minuten rijzen op een warme, tochtvrije en vochtige plek. Ik gebruik hiervoor de oven met onderin een bakje heet water.
- Verwarm de oven ca. 15 minuten voor het einde van de rijstijd voor op 230 graden Celsius.
- Meng de bloem met het aardappelzetmeel.
- Bevochtig het brood licht met bijv. fijne nevel uit een schone plantenspuit.
- Zeef het bloem/aardappelzetmeel mengsel over de broden.
- Snijd de broden met een scherp mes 5 minuten voor het einde van de rijstijd in.
- Bak de broden gedurende 40-50 minuten in de oven.
- Controleer of de broden gaar zijn door op de onderkant te kloppen, klinkt het hol dan is het brood gaar. Wil je preciezer te werk gaan, gebruik dan een kernthermometer om de kerntemperatuur te meten. Als de kerntemperatuur 95 graden Celsius is, dan is het brood gaar.
- Laat de broden afkoelen op een rooster en snijd pas aan als deze afgekoeld zijn.

Dit recept komt uit het fijne boek: "Bakboek, de klassiekers" van Eric v.d. Hende en het PIVA