

Brood met pitten

Dit brood is een bruin busbrood met bovenop en door het brood heen een mix van pijnboom- pompoen- en zonnebloempitten. De pitten op de korst peuzel ik altijd als eerste op; die zijn heerlijk knapperig en vol van smaak. Dan volgt de knapperige korst en daarna de kruim die zacht is en gevuld met smaakbommetjes (de pitten). Een goed gevuld brood dus, gemaakt zonder broodverbeteraar. Daardoor wordt het iets sneller droog dan je van brood uit de winkel gewend bent, dus vries in wat je niet direct nodig hebt (al zou dat zomaar eens niet nodig kunnen zijn, omdat je alles al direct op hebt gegeten!) Dit recept is goed voor 1 brood met pitten, gebakken in een broodblik van 30 x 11 centimeter.



Ingrediënten:

- 300 gram volkoren tarwemeel
- 300 gram tarwebloem
- 10 gram glutenpoeder (eventueel)
- 9 gram (bakkers)zout
- 8 gram instantgist
- 375 gram water)op kamertemperatuur)
- 100 gram pittenmix (pijnboom-, zonnebloem- en pompoenpitten)
- 15 gram pittenmix voor het bestrooien

Werkwijze:

- Rooster de 100 gram pitten kort in een droge koekenpan en laat afkoelen.
- Doe meel, bloem, (eventueel) glutenpoeder en zout in een kom en roer goed door met een garde.

- Voeg instantgist toe en roer weer goed door met een garde.
- Voeg het water toe en kneed ca. 11 minuten in een standmixer of met de hand (zo lang als nodig) tot een soepel deeg waarvan je tussen je vingers een vliesje van kan trekken.
- Mix op de laagste stand met een standmixer het pittenmengsel door het deeg of kneed ze er voorzichtig met de hand door.
- Bol het deeg op en leg het in een licht ingevette kom.
- Dek de kom af en zet weg op een tochtvrije plek van 29 graden Celsius.
- Laat een uur rijzen.
- Druk het deeg plat met de vlakke hand tot je een vlakke rechthoek hebt.
- Vouw het linker deel tot het midden en vouw het rechter deel net over de rand van het gevouwen linkerdeel.
- Druk met de vlakke hand van onder naar boven de lucht er nog eens uit.
- Rol het deeg op zodat er spanning in het deeg komt, maar het deeg niet scheurt.
- Bevochtig de bovenkant van de rol met wat water en rol stevig door de 15 gram pitten.
- Leg de rol (die ongeveer even breed moet zijn als de broodvorm) met de naad naar beneden in een ingevette vorm.
- Laat rijzen in een vochtige (bakje kokend water dat stoom vormt erbij), tochtvrije ruimte van 31 graden Celsius.
- Verwarm de oven voor op 250 graden Celsius.
- Laat 50-60 minuten rijzen. Het deeg is goed gerezen als je het met je vinger indrukt en het deeg langzaam weer terugveert. (Als het snel omhoog komt moet je nog even wachten, als het inzakt, heb je te lang gewacht.)
- Zet het brood voorzichtig in de oven, voeg ietsjes water toe in de metalen opvangplaat van de oven en zet de temperatuur terug naar 240 graden, onderwarmte met hetelucht. Bak gedurende 20 minuten op deze stand. Zet dan de oven terug naar 200 graden hetelucht met onder- en bovenwarmte en bak nog 10 minuten.
- Het brood is gaar als de kerntemperatuur boven de 95 graden Celsius komt.
- Los het brood direct uit de vorm na het bakken en laat afkoelen op een rooster. Snijd pas aan als het volledig is afgekoeld.

Bron: eigen recept