

Amandelbroodjes met banketbakkersroom

In Noorwegen moet en zal ik altijd op boekenjacht. Voor mij geen souvenir'tjes in de vorm van een beeldje of een T-shirtje met "ik was hier". Een Noors boek weerspiegelt voor mij de Noorse cultuur en dat maakt dat je je weer even daar waant. Gelukkig kan ik het Noors inmiddels redelijk lezen en zijn dit soort boeken op die manier toegankelijk voor mij. Dit jaar kocht ik een boek over fermenteren en een boek van een biologische bakkerij "Godt Brød" De titel van het boek is "Godt brød, våre beste økologiske oppskrifter" wat "Goed brood, onze beste biologische recepten" betekent. Het theoretische gedeelte over brood was duidelijk door een bevlogen persoon geschreven en wat er stond klopte ook allemaal. Dat maakte dat ik erg enthousiast over het boek werd. Alle ingrediënten stonden netjes in grammen aangegeven, wat niet vanzelfsprekend is in Noorse boeken. Vaak wordt er bijvoorbeeld gesproken van 1 dl. suiker of 3 dl. meel. Enthousiast ging ik met een recept aan de slag. Ik vond er al wat opmerkelijke dingen in staan, maar hé, het staat er dus dan toch maar netjes opvolgen. Dat had ik beter niet kunnen doen. Poging 1 mislukte schromelijk. snel terug naar mijn eigen kennis en heel veel aanpassingen in het recept gemaakt en nog een keer geprobeerd. Nu kreeg ik gelukkig wel de overheerlijke broodjes die ik verwacht had te zullen krijgen. Fijn als je snapt hoe recepten in elkaar horen te zitten zodat je zelf aanpassingen kan maken! Dit recept is goed voor 10 amandelbroodjes met banketbakkersroom.



Ingrediënten:

Deeg:

- 500 gram tarwebloem (geschikt voor het bakken van brood)
- 100 gram kristalsuiker

- 7,5 gram (bakkers)zout
- 5 gram gemalen kardemom
- 7 gram instant gist
- 270 gram water op kamertemperatuur
- 50 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur

Banketbakkersroom:

deel 1

- 160 gram volle melk
- 16 gram ongezoeten roomboter
- 40 gram fijne kristalsuiker
- Het merg van 1 vanillestokje

deel 2

- 40 gram volle melk
- 22 gram losgeklopt ei
- 14 gram maïzena

Amandelvulling:

- 100 gram amandelmeel
- 65 gram poedersuiker
- 50 gram ongezoeten, zachte roomboter op kamertemperatuur

Werkwijze:

- Maak eerst het deeg.
- Doe bloem, suiker, zout, kardemom, en gist in een kom en meng goed door elkaar.
- Voeg water en roomboter toe en kneed, met een machine of met de hand, tot een soepel deeg waar je een vliesje van kan trekken tussen je vingers.
- Bol het deeg licht op en leg het in een licht met olie ingevette kom en dek af met een deksel.
- Laat in ca. 45 minuten rijzen tot dubbel volume op een plekje van 29 graden. Laten rijzen op kamertemperatuur kan ook, dan moet je het deeg iets meer tijd geven.
- Maak tijdens het rijzen de banketbakkersroom.
- Doe de ingrediënten van deel 1 in een pan.
- Doe de ingrediënten van deel 2 in een hittebestendige kom en roer goed door elkaar.
- Breng de ingrediënten in de pan voorzichtig en al roerend aan de kook.
- Giet het mengsel uit de pan bij het mengsel in de kom. Vergeet hierbij niet voortdurend te roeren met een garde, anders krijg je klontjes!
- Giet het mengsel terug in de pan en breng weer rustig en al roerend aan de kook tot het begint in te dekken en begint te "bloppen"
- Giet de banketbakkersroom uit over een groot bord of schaal en dek af met een stuk huishoudfolie tegen velvorming. Laat afkoelen.
- Ga verder met het deeg als dit in volume verdubbeld is.
- Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken en bol ieder stukje goed op tot er spanning in het deeg komt. Je zet hiervoor je hand als een kooitje over het deegstukje heen. Draai met je hand nu linksom, het deeg zal rechtsom draaien. De onderkant moet onder blijven. Aan de onderkant van het deeg zal je langzaam een soort draaikolkje zien ontstaan. Aan de bovenkant trekt het deeg strak.

- Leg op een met bakpapier beklede bakplaat gedurende een half uur te rusten in een vochtige, warme ruimte (in mijn geval een geïsoleerd keukenkastje met een schaalje dampend water erbij).
- Maak de amandelvulling door amandelmeel en poedersuiker goed met elkaar te mengen en vervolgens de roomboter er doorheen te kneden tot het een egale massa is.
- Verpak in huishoudfolie tot gebruik.
- Na een half uur rusten zijn de gluten ontspannen genoeg om het deeg verder te verwerken.
- Druk elk bolletje voorzichtig plat waarbij je de druk puur van boven naar beneden uitvoert en niet naar opzij.
- Verdeel de amandelvulling in 10 gelijke stukjes en maak hier balletjes van die je tot een ufo platdrukt tussen je handpalmen.
- Leg een ufo in het midden van elk plakje deeg.
- Vouw in vier keer de onbedekte flapjes naar het midden. Je krijgt nu een vierkante envelop. Druk de naden goed dicht. Is het deeg iets aangedroogd, bevochtig het dan heel licht met licht vochtige vingers.
- Roer de banketbakkersroom los en doe dit in een spuitzak met een gladde spuitmond (je kan het ook met een lepel op het broodje aanbrengen).
- Spuit naar eigen inzicht een dot banketbakkersroom in het midden van ieder broodje, het kan zijn dat je wat overhoudt, maar ik denk dat iedere lekkerbek daar wel raad mee weet.
- Leg de broodjes weer met enige afstand tot elkaar op de met bakpapier beklede bakplaat en laat nog 45 minuten bij 29 graden rijzen in een vochtige ruimte. Ook hierbij kan je weer op kamertemperatuur laten rijzen, je bent dan iets langer bezig. Zorg er daarbij wel voor dat het deeg niet kan uitdrogen, zorg dus voor een hoge luchtvochtigheid in een afgesloten ruimte.
- Verwarm de oven tijdig voor op 200 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Bak de broodjes op de bakplaat in het midden van de oven in ca. 25 minuten goudbruin en gaar. Giet bij het inschieten iets water op de metalen opvangbak onderin de oven voor de stoomvorming.
- Laat de broodjes afkoelen op een rooster.

Bron: door mij sterk aangepast recept uit Godt brød, våre beste økologiske oppskrifter.