

Knipbrood wit

Een knipbrood is een brood dat ingeknipt is, dat zal -gezien de naam- weinig verrassend zijn. Dit geeft een decoratief brood met kleur-, structuur- en smaakverschil. De knippen worden in het midden van het brood gezet, over de volledige lengte. Dit geeft een decoratief patroon en scherpe randen die harder worden tijdens het bakken en hierdoor een ander mondgevoel en smaak geven aan het brood. Door het inknippen verlies je wel iets van de luchtige structuur van je brood waardoor een knipbrood iets droger aandoet. Daarnaast krijg je wel mooi gevormde boterhammen waarvan de bovenkant een beetje doet denken aan een hartvorm. Dit recept is goed voor 2 witte knipbroden.



Ingrediënten:

- 1200 gram tarwebloem, geschikt voor brood
- 18 gram (bakkers)zout
- 20 gram witte basterdsuiker
- 10 gram instant gist
- 50 gram zachte, ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 100 gram losgeklopt ei op kamertemperatuur
- 630 gram water op kamertemperatuur

Werkwijze:

- Doe bloem, zout, basterdsuiker en gist bij elkaar in een kom en roer goed door.
- Voeg boter, ei en water toe en kneed met de hand, standmixer of deegknedder tot een soepel, glad deeg waar je een vlies van kan trekken tussen je vingers.

- Verdeel het deeg in tweeën en bol licht op.
- Leg elke bol deeg in een apart kom welke licht ingevet is met wat bakspray of olie.
- Dek de kommen af met een deksel.
- Zet ca. een uur weg bij 29 graden Celsius tot het deeg in volume verdubbeld is. Denk erom: het deeg is altijd leidend en niet de tijd! Je kan het deeg ook prima op kamertemperatuur laten rijzen, je bent dan wat langer onderweg.
- Druk elke bol deeg met de vlakke hand -waarbij je de druk puur van boven naar beneden uitoefent en het deeg niet opzij forceert- plat tot een rechthoek waarbij de breedste kant naar je toe ligt.
- Vouw de linkerkant tot het midden van het deeg.
- Vouw de rechterkant net een halve centimeter over de helft van het deeg.
- Druk de ingevouwen lucht er met de vlakke hand uit.
- Rol het deeg van onderaf zo op dat er spanning op je deeg komt te staan.
- Leg het deeg met de naad naar onderen in twee met bakspray ingevette broodbakvormen van 30 x 11 cm.
- Laat het brood ca. 80 minuten bij 30 graden Celsius staan in een tochtvrije, vochtige ruimte. Dit kan in een zelfgemaakte rijskast, maar ook in een ongebruikte magnetron of een plastic bak waar je een schaaltje dampend water bij in zet. Ook hier kan het deeg prima rijzen op kamertemperatuur, maar zorg ervoor dat het niet uitdroogt.
- Verwarm de oven tijdig voor op 230 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Knip de broden zeer diep in met een grote schaar. Begin bovenaan aan de kopse kant, duw de punt van de schaar diep in het deeg (tot minstens de helft van het deeg) en knip, haal de schaar terwijl deze dicht is omhoog en herhaal dit tot het hele brood geknipt is. In totaal passen er zo'n 7 knippen in/op.
- Zet de broden op een rooster op de onderste richel van de oven, voeg wat water toe in de verdiepte opvangplaat van de oven zodat er stoom wordt gevormd en bak het brood in ca. 35 minuten gaar en goudbruin.
- Het brood is gaar als de kerntemperatuur 95 graden of hoger is. Dit kan je meten met een kernthermometer.
- Laat de stoom er de laatste 10 minuten voor de eindtijd uit door de ovendeur even op een klein kiertje te zetten.
- Haal het knipbrood na het bakken direct uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

Bron: eigen recept