

Rogge-desemvloerbrood met pitten

Het was weer eens zover: een zak met meel die nodig op moest. Dat gaf een mooie aanleiding om weer eens fijn te experimenteren. Ik werkte een recept uit met dit brood als resultaat. Mijn overbuurvrouw en haar tante die daar op bezoek was, mochten voor proefkonijn spelen. Ik kreeg een gedegen keurrapport, aangezien de tante van de overbuurvrouw, getrouwd bleek met een bakker. Beiden keurden het brood volledig goed en alles ging schoon op. Tijd om het recept ook met jullie te delen! Dit recept is goed voor 3 broden.



Ingrediënten:

- 750 roggebloem type 610
- 250 gram volkoren tarwemeel
- 18 gram (bakkers)zout
- 400 gram tarwedesem, vloeibaar en goed actief
- 550 gram water op kamertemperatuur
- 35 gram zonnebloempitten
- 100 gram pompoenpitten
- 65 gram gemengde pitten (in mijn geval een mengsel van zonnebloem- pompoen- en pijnboompitten)

Werkwijze:

- Doe roggebloem, volkoren tarwemeel en zout in een kom en roer goed door.
- Voeg desem en water toe en meng tot het deeg goed samenhangt, niet te lang door gaan anders draai je de rogge kapot en wordt het deeg kleverig.
- Meng de zonnebloempitten, pompoenpitten en de gemengde pitten door het deeg.

- Verdeel het deeg in twee gelijke stukken en leg deze opgebald in een licht met olie ingevette kom.
- Zet ca. 2,5-3 uur weg bij 31 graden Celsius.
- Vorm tot een boule. (een bol)
- Leg met de naad naar boven in een met rijstbloem bestoven rijsmandje.
- Laat nog eens 1,5 uur rijzen bij 33 graden Celsius, zet een bakje dampend water erbij zodat het deeg niet uitdroogt.
- Verwarm de oven tijdig voor op 240 graden Celsius. (Onderwarmte met hetelucht)
- Kiep het deeg voorzichtig op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Snijd met een scherp mes of breadlame een paar snedes in de bovenkant.
- Zet het brood in de oven en voeg direct wat water toe in de metalen opvangplaat van de oven voor de stoomvorming.
- Bak 10 minuten op 240 graden Celsius (onderwarmte met hetelucht) en vervolgens 20 minuten op 200 graden Celsius (onder en bovenwarmte en hetelucht)
- Als de kerntemperatuur 95 graden Celsius of hoger is, is het brood klaar.
- Laat het brood na het bakken afkoelen op een rooster en wacht met aansnijden tot het afgekoeld is.

Bron: eigen recept