

# Vloerbrood met walnoten

Een vloerbrood is een brood dat feitelijk op de vloer van de oven gebakken hoort te worden. Ik bak het in dit geval op een plaat (plaatbrood dus) maar op een ovenvloer zal hij nóg mooier en knapperiger worden! Vloerbroden zijn prachtig om te zien (zeker als ze mooi ingesneden zijn) en je hebt in vergelijking met een busbrood meer korst. Aan dit brood voegde ik geroosterde walnoten toe. Dit zorgt voor een heerlijke, zachte walnotensmaak. Een echt herfst/winterbrood! Dit recept is goed voor 2 vloerbroden met walnoten.



## **Ingrediënten:**

- 125 gram gepelde walnoten
- 400 gram volkoren tarwemeel
- 300 gram tarwebloem
- 100 gram roggebloem
- 12 gram (bakkers)zout
- 10 gram instant gist
- 520 gram water op kamertemperatuur
- 20 gram honing

## **Werkwijze:**

- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius, conventioneel, met boven- en onderwarmte.
- Breek de walnoten in grove stukken en spreid deze uit op een bakplaat. Rooster de walnoten in ca. 15 minuten goudbruin.
- Doe meel, bloem, zout en instant gist in een kom en roer goed door.

- Voeg water en honing toe en kneed het tot een soepel deeg waar je een vliesje van kan trekken.
- Bol het deeg licht op en leg het in een licht ingevette bak en sluit af met een deksel.
- Laat het deeg bij 29 graden in ca. een uur in volume verdubbelen.
- Ontgas het deeg met de vlakke hand en vorm tot een boule waarbij er voldoende spanning op het deeg zit.
- Leg het deeg met de sluiting naar boven in een met rijstbloem bestoven rijsmandje.
- Laat nog 40 minuten rijzen in een vochtige ruimte (realiseer dit door een bakje dampend water bij het deeg te zetten) bij 31 graden Celsius .
- Verwarm de oven tijdig voor op 220 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Kiep de gerezen degen voorzichtig op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Snijd een patroon naar keuze met een breadlame, scalpel of ander scherp mes.
- Zet de bakplaat in het midden van de oven en giet iets water op de metalen opvangplaat onder in de oven voor de stoomvorming.
- Bak de broden 20 minuten op 220 graden Celsius, zet de oven daarna terug naar 200 graden Celsius en bak nog 12 minuten verder.
- De broden zijn gaar als de kerntemperatuur 95 graden Celsius of hoger is.
- Laat de broden afkoelen op een rooster en snijd ze pas aan als ze afgekoeld zijn.

Bron: eigen recept