

Speltbrood met walnoten

Nu alle verjaardagen hier weer voorbij zijn (3 van de 4 gezinsleden zijn hier in maart jarig) heb ik weer rustig de tijd om wat anders te bakken dan taart en traktaties. En zoals je vaker na zo'n overvloed aan rijke baksels ziet (denk aan bijv. kerst en oud en nieuw) snak je dan naar normaal. Als ik snak naar 'normaal', maar wel wil bakken, kom ik eigenlijk altijd bij brood uit. En zo werd dit speltbrood met walnoten, abrikozen en cranberries geboren. Het is een vloerbrood dat je in de vorm van een boule of bâtard kan maken. Het heeft een knapperige korst en een zachte kruim. De walnoten zorgen voor een diepe smaak, de abrikozen en cranberries zorgen voor een frisse, fruitige toets die af en toe boven komt. Dit recept is goed voor 2 vloerbroden.



Ingrediënten:

- 175 gram gepelde walnoten
- 115 gram abrikozen
- 55 gram gedroogde cranberries
- 1100 gram speltbloem
- 16,5 gram (bakkers)zout
- 12 gram instant gist
- 605 gram water op kamertemperatuur
- 25 gram citroensap
- 35 gram vloeibare, heldere honing

Werkwijze:

- Rooster de walnoten op een bakplaat in de oven gedurende ca. 15 minuten op 175 graden Celsius, conventioneel. Keer de walnoten halverwege een keer om.
- Laat afkoelen buiten de oven.
- Doe de abrikozen en cranberries in een ruim met water gevuld steelpannetje en verwarm dit tót het gaat koken. Haal de pan direct van de warmtebron en giet de abrikozen en cranberries over in een zeef en spoel ze na met koud water.
- Leg ze vervolgens te drogen op een stuk keukenrol.
- Doe bloem, zout en gist in een kom en roer dit goed door.
- Voeg water, citroensap en honing toe en kneed voorzichtig tot een soepel deeg waar je een vliesje van kan trekken tussen je vingers.
- Laat het deeg onder een kom (tegen het uitdrogen) rusten.
- Breek ondertussen de walnoten in grove stukken en snijd de abrikozen in 4 á 6 stukken.
- Meng de walnootstukjes, abrikozenstukjes en cranberries in een kom.
- Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
- Druk elk stuk deeg plat tot een rechthoek.
- Verdeel 1/4 van de vulling over 2/3 deel van het deeg. 1/3 deel blijft vrij. Doe dit bij beide deegstukken.
- Druk de vulling aan en vouw het onbedekte stuk deeg tot de helft van het bedekte stuk.
- Het bedekte stuk dat nog open ligt, vouw je over het andere deeg heen. Je deeg is nu in drieën gevouwen en bevat 2 laagjes gelijk verdeelde vulling. Dit doe je met beide deegstukken.
- Druk beide deegstukken nog een plat en bedek beide deegstukken helemaal met elk de helft van de overgebleven vulling.
- Rol de deegstukken op vanaf de korte kant en bol het deeg verder op door het rond te draaien op je werkblad.
- Leg elk deegstuk in een licht ingevette kom en dek af met een deksel tegen het uitdrogen.
- Zet het deeg gedurende een uur op 27 graden Celsius. Je kan het deeg ook op een lagere temperatuur laten rijzen, maar dan duurt het proces iets langer. Verwerk je deeg pas verder als je deeg in volume verdubbeld is.
- Druk met de vlakke hand de lucht uit het deeg .
- Bol het deeg op tot een boule of vorm het tot een bâtard
- Bestrooi de passende rijspanndjes met rijstebloem en leg hierin de deegstukken met de sluiting naar boven. Knijp de sluiting nog even goed vast.
- Laat 1 uur rijzen in een afgesloten, vochtige omgeving (zet er een bakje dampend water bij) van 29 graden Celsius. Ook hierbij kan je op een lagere temperatuur rijzen, maar dan duurt het iets langer. Zorg er in ieder geval voor dat je brood niet uitdroogt.
- Verwarm de oven tijdig voor op 220 graden Celsius, conventioneel met onder en bovenwarmte.
- Kiep de broden op enige afstand van elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Snijd de broden in naar eigen inzicht.
- Bak ze in het midden van de oven gedurende ca. 35-37 minuten tot de kerntemperatuur 95 graden Celsius is.
- Laat afkoelen op een rooster.

Bron: eigen recept.