

# Stokbrood van lang gerezen deeg

Vrijdag 29 april had ik met medebloggers Nadine en Ramona bij mij thuis afgesproken voor een mini-foodbloggers-meeting. Ramona en Nadine kennen elkaar al langer en ik heb hen leren "kennen" via de Foodbloggers groep op Facebook. We hebben al regelmatig bij elkaar op de blog gekeken omdat we allemaal gek van bakken zijn en we allemaal vinden dat de ander leuke dingen maakt. Wie ook eens wil kijken wat deze dames voor lekkers bakken: de leuke blog van Ramona is: <http://www.dutchiebaking.com/> en Nadine showt haar mooie baksels op: <http://nadinebakes.tumblr.com/> .

Ramona en Nadine wilden graag stokbroden leren bakken, en net als bij de workshop "luxe brood" die ik geef (zie: <https://www.baksels.net/workshops/>) gingen we daarmee aan de slag. Omdat het deeg me niet helemaal naar de zin was, had ik een paar porties gemaakt, zodat we ons niet hoefden te vervelen en Ramona en Nadine ruim voldoende ervaring konden op doen. Ervaren bakkers als ze zijn hadden ze de slag al snel te pakken en niet lang daarna rolden er vele mooie stokbroden uit de oven. Nadine had op haar beurt iets bedacht om aan ons te leren. Hierover meer op 10 april. Deze gezellige en leerzame dag vloog voorbij en om 6 uur bracht ik de beide dames (met beide een tas vol stokbrood) weer naar de trein. De volgende dag kreeg ik van beiden een berichtje dat het stokbrood heerlijk smaakte en het hard ging met hun voorraad broden, wat natuurlijk een prachtig compliment is! Het recept is goed voor 3 stokbroden.



## Ingrediënten:

- 500 gram Franse bloem (T55 of T65)
- 10 gram (bakkers)zout
- 2 gram instant gist
- 300 gram water op kamertemperatuur

- 50 gram water op kamertemperatuur
- Roggebloem voor het bestrooien

### **Werkwijze:**

- Doe bloem en zout in een kom en roer goed door met een garde.
- Voeg de gist toe en roer nog eens goed door.
- Voeg 300 gram water toe en kneed ca. 10 minuten op hoge stand in een standmixer.
- Voeg nu beetje bij beetje de laatste 50 gram water toe en kneed verder tot al het water opgenomen is en je van het deeg een vliesje tussen je vingers kan trekken.
- Leg het deeg in een met olie ingevette kom.
- Dek af met een deksel en zet een nachten weg in een koelkast waar het 7 graden Celsius is.
- Geef het deeg na een uur een doorslag: til de ene kan op en vouw deze tot de helft van het andere deeg en doe dit zelfde met de andere kant van het deeg.
- Zet de bak een paar uur voordat je wilt gaan bakken uit de koelkast.
- Als het deeg 17 graden Celsius is, kan je gaan vormen.
- Verwarm de oven een uur van tevoren voor op 240 graden Celsius, liefst met een broodbak- of pizzasteen erin.
- Verdeel het deeg in 3 gelijke stukken.
- Bestuif je werkblad licht met roggebloem.
- Vouw het onderste stuk naar het midden toe en druk de naad voorzichtig vast.
- Vouw het bovenste stuk net over het midden en druk de naad voorzichtig vast.
- Vouw het geheel dubbel en druk de naad weer voorzichtig vast.
- Rol het deeg met zachte hand uit tot de gewenste lengte en leg het deeg met de naad naar onderen op een stuk bakpapier.
- Vorm zo ook de andere stokbroden en leg deze ook op het bakpapier, steeds met een stukje bakpapier omhoog getrokken zodat de broden niet tegen elkaar plakken. Je kan voor extra stevigheid opgerolde theedoeken onder het bakpapier leggen.
- Bestrooi de broden licht met roggebloem en laat verder rijzen tot het deeg rustig terugveert als je erop drukt.
- Snijd met en vlijmscherp mesje of met een speciale breadlame lange snedes, net onder de deeghuid.
- Schiet de broden met een pizzaschep of broodschieter in de oven op de broodbaksteen of bakplaat.
- Voeg wat water toe onderin de metalen opvangbak van de oven voor de stoomvorming.
- Bak gedurende 20-25 minuten tot het stokbrood gaar en goudbruin is.
- Laat de broden afkoelen op een rooster of eet ze direct als ze nog warm zijn.

Het verslag van Nadine over deze dag kan je hier lezen:

<http://nadinebakes.tumblr.com/post/81779431628>

Het verslag van Ramona over deze dag vind je hier:

<http://www.dutchiebaking.com/2014/04/rustic-french-baguettes.html>



dutchiebaking.com & baksels.net ©