

Recept van [Uit de keuken van Levine](http://uitdekeukenvanarden.blogspot.nl/2012/07/speltbrood-met-roggedesem-rozijnen.html)

<http://uitdekeukenvanarden.blogspot.nl/2012/07/speltbrood-met-roggedesem-rozijnen.html>

Speltbrood met roggedesem, rozijnen, noten en koekkruiden

- 100 gram actief roggedesem, 100% hydratatie
- 400 gram spelt (volkoren)meel of 200 gram speltbloem en 200 gram speltmeel
- 230 – 250 gram water, lauwwarm
- 4 gram droge gist
- 8 gram zout
- 15 gram walnotenolie
- 1 theelepel koekkruiden
- 50 gram walnoten of pecannoten, grof gehakt
- 80 gram rozijnen

Hieronder staat de werkwijze voor het kneden van het deeg in een standmixer, het deeg kan uiteraard ook in een broodbakmachine of met de hand gekneed worden.

Werkwijze deeg kneden in standmixer:

Doe roggedesem, speltmeel (of speltbloem en speltmeel) en water in de kom. Roer met een pollepel door elkaar. Kneed met de deeghaak in ± 2 minuten tot een ruw deeg (tot al het vocht is opgenomen). Dek de kom af en laat het mengsel 20 minuten staan (= autolyse).

Voeg gist, zout en olie toe en kneed met de deeghaak in 6 – 10 minuten tot een soepel deeg. Dek de kom af en laat het deeg 15 minuten staan.

Voeg koekkruiden, noten en rozijnen toe en kneed door het deeg. Je kunt de vulling ook met de hand door het deeg kneden.

1e rijs:

Vorm een bal van het deeg, doe het over in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten van het deeg bedekt zijn met wat olie. Dek de kom af en laat het deeg in ± 60 minuten tot dubbel volume rijzen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger in prikt en het gat blijft staan.

Vormen:

Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek en druk te lucht eruit (= doorslaan). Bol het deeg losjes op en laat het afgedekt ± 20 minuten liggen.

Bol het deeg nogmaals -nu wat steviger- op om een boule te maken of vorm er een batard van. Bestuif het deeg met wat (rogge)bloem en leg het deeg met de naad naar boven (dit wordt later

de onderkant van het brood) in een bebloemd rijsmandje. Dek het deeg af.

De deegstukken kunnen ook - goed afgedekt - op een stuk bakpapier op een pizzaschep of op een bakplaat rijzen.

2e rijs:

Laat het deeg in ± 60 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het is deeg goed gerezen als je er met een vinger op drukt en de afdruk veert langzaam terug.

Oven voorverwarmen:

Verwarm intussen de oven met daarin een broodbak-/pizzasteen voor op 230 °C. Zet de laatste 15 minuten een lege hittebestendige lage schaal, bijvoorbeeld een braadslede, op de bodem of onderste richel van de oven.

Bakken:

Leg een stuk bakpapier op een pizzaschep of op een omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Stort het deeg voorzichtig uit het rijsmandje op de pizzaschep of bakplaat. De goede kant van het deeg –wat de onderkant in het rijsmandje was- komt nu bovenop te liggen.

Als je het deeg op een bakplaat hebt laten rijzen bak het dan op dezelfde bakplaat af.

Snijd het deeg met een scherp mes in.

Schuif het brood met papier en al op de hete steen. Giet in de mee verwarmde schaal/braadslede ± 2 dl kokend water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur.

Verlaag na 20 minuten de oventemperatuur naar 200 °C. Trek het bakpapier onder het brood vandaan en haal de schaal/braadslede uit de oven (pas op: er kan nog het water inzitten!). Bak het brood in nog ± 15 minuten gaar en goudbruin.

Laat het brood op een rooster volledig afkoelen voordat je het gaat snijden. Dit brood kan ingevroren worden. “Piep” desgewenst voor het serveren ± 5 minuten op in een op 200 °C voorverwarmde oven zodat de korst weer knapperiger wordt.

Overnemen voor niet-commerciële websites mag, mits met bronvermelding en plaatsing van een link naar het betreffende artikel op mijn weblog. Commerciële websites dienen vooraf contact met mij op te nemen (uitdekeukenvanarden@mac.com).