

Bierbrood van Granville Eiland

(1 brood)

De avond voor het bakken:

85 g brood bloem

85 g tlauw water

⅛ tl droge gist

de volgende dag:

177 ml bier (kamertemp.)

2 el olijfolie

1 ½ el uienvlokken

2 tl droge gist

¾ tl zout

¼ tl vers gemalen zwarte peper

2 el suiker

280 - 320 g (sterke/brood) bloem

2 kleine (braad)worsten, gebakken en in stukjes

± 150 g geraspte kaas

Doe alle ingrediënten voor het voordeeg de avond voor het bakken bij elkaar in een mengkom, meng goed en laat het afgedekt met plastic staan tot de volgende dag.

De volgende ochtend voeg je het bier, olie, uienvlokken, 70 g bloem, gist, zout, peper en suiker erbij en meng je alles tot een homogene massa. Voeg nog 105 g bloem toe en begin het deeg te kneden. Voeg meer bloem toe om het deeg hanteerbaar te maken. Het moet een glad deeg worden met een beetje plakkerigheid. Bol het deeg dan op en leg het in een licht ingevette kom, dek af en laat het ongeveer 1 uur rijzen of tot het verdubbeld is.

Leg het deeg op een bebloemd oppervlak en druk het plat. Verdeel de worst en 100 g kaas erover, rol het op en kneed het kort door. Dek het deeg af met ingevet plastic en laat het 15 minuten rusten.

Vorm nu het deeg tot bijv. een vloerbrood, dek het nogmaals af met ingevet plastic en laat het een uur rijzen. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C.

Maak met een scherp mes een inkeping in de lengte en strooi de rest van de kaas erover. Bak het brood in de oven op 180°C oven 30-35 minutes of totdat een kernthermometer ongeveer 93°C aangeeft in het midden van het brood. Haal het brood uit de oven en laat het afkoelen op een rooster.

(Bewerkt naar een recept op CookingBread.com)

Het originele bericht kun je vinden op mijn blog www.notitievanelien.blogspot.com Lien© 2012