

Zeer eenvoudig zuurdesembrood

Recept voor doordeweeks

Door: Christian Weij

Fase 1 starter voeden en vermenigvuldigen

(op bijvoorbeeld maandag om ±19:00u uitvoeren)

Ingrediënten

40g starter

80g water

80g bloem

Bereiding:

- Starter met een garde mengen met water tot de starter is opgelost en het schuimt
- Bloem toevoegen en mengen
- 12u laten fermenteren bij kamertemperatuur
- Zet de starter (op dinsdag om 07:00u 's ochtends) tot gebruik in de koelkast

Fase 3 deeg maken

(Op dinsdag om 19:00u)

Bij fase 1 heb je 200g starter gemaakt, je gebruikt 100g voor je brood. De overige 100g in de koelkast bewaren voor een volgende keer.

Ingrediënten

100g starter uit de koeling

375g water (20°C als de starter warm is of 24°C als de starter uit de koeling komt)

550g tarwebloem

12,5g zout

Bereiding

- Starter met het water in een grote kom met een garde mengen tot de starter is opgelost en het schuimt
- Meng de bloem en het zout er bij (niet kneden). Dek de kom af met plastic en laat het deeg ongeveer 12 uur bij kamertemperatuur rijzen tot het luchtig is.
-

Fase 4 koel zetten

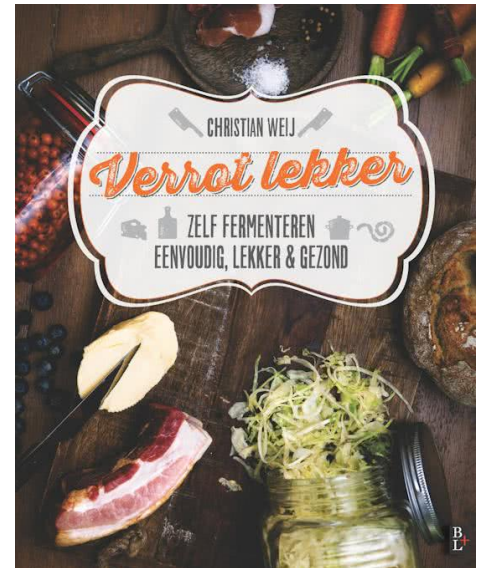
(Op woensdag om 07:00u)

- Zet het deeg in de koeling.

Fase 5 brood vormen

(Op woensdag om 17:00u)

- Test of het deeg luchtig is. Dit kun je testen door een klein stukje deeg in een kom met water te gooien. Als het drijft, is het luchtig genoeg. Als het nog niet luchtig genoeg is, nog een paar uur verder laten rijzen.
- Zet een bakje bloem klaar en bestuif je handen er regelmatig mee



- Deeg op een met bloem bestoven werkblad storten en opbollen door 2 tegenoverliggende zijanten te pakken en omhoog uit te trekken en boven op het deeg vast te maken
- Herhaal dit vanuit alle kanten van het deeg totdat het bijna gaat scheuren als je het probeert uit te trekken
- Broodmandje (of kom met een theedoek) met roggebloem bestuiven
- Deeg met de naad naar boven in het mandje leggen
- Afdekken met plastic en 4 tot 5 uur bij kamertemperatuur laten rijzen tot het deeg mooi terugveert als je er met een vinger op drukt

Fase 5 bakken

(Op woensdag om ongeveer 21:00u)

- Bekleed een bakplaat met bakpapier
- Stort het deeg op de plaat
- Bestuif het deeg met behulp van een zeefje met roggebloem
- Vul een kommetje met kokend water en zet die onderin de koude oven
- Snijd het deeg in met een scherp mes, bijvoorbeeld door er in de bovenkant een kruis of een vierkant in te kerven
- Schuif de bakplaat in het midden van de kouden oven
- Zet de oven aan op 200°C
- Bak het brood 45 minuten met de kom water eronder
- Verwijder de kom met water en bak nogmaals 15 minuten tot het brood mooi goud bruin is
- Laat het brood op een rooster afkoelen

