

Levine van Doorne

BR.OOD

UIT EIGEN OVEN



Dit is een uitgave van
Forte Uitgevers BV
Postbus 684
3740 AP Baarn

© Tekst: Levine van Doorne

Projectbegeleiding en eindredactie: H el ne Lesger – Books, Rights & More, Amsterdam
en Annelies ter Brugge, Zutphen

Redactie: Irene de Vette

Fotografie en beeldbewerking: Simone van den Berg, Fresh Food Photos, Almere

Stap-voor-stapfotografie: Ridder van Doorne, Rijswijk

Foto p.12-13: Shutterstock.com

Ontwerp en Lay-out: bij Barbara, Amsterdam

Illustraties: Yvonne Roos

ISBN 978 94 6250 029 7

Zevende druk, februari 2019

NUR 440

© 2014 Forte Uitgevers BV, Baarn

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opnamen of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor meer informatie over de culinaire boeken van Forte Uitgevers:
www.forteculinaire.nl

Voor meer informatie over brood bakken/Uit de keuken van Levine:
www.uitdekeukenvanlevine.nl

Levine van Doorne

BROOD

UIT EIGEN OVEN

Inhoud

INLEIDING 6

BENODIGDHEDEN 8

Ingrediënten 9

Goed gereedschap
is het halve werk 16

BASIS- TECHNIEKEN 20

Brood bakken in 10 stappen 21

Het vormen van deeg 26

Brood bakken is rekenen,
de bakkersformule 35

Voordegen 39

Deeg in de koelkast bewaren 41

Zuurdesem 42

RECEPTEN 48

Busbrood 49

Wit brood 50

Bruin brood 52

Brood met pitten en zaadjes 54

Hazelnoten-speltbrood 56

Lichtbruin speltbrood met lijnzaad 58

Volkoren sesambrood 62

Volkorenbrood met pitten,
zaden en havervlokken 64

Zonnepittenbrood met sinaasappel 66

Rozijnenkrentenbrood 68

Hartig afbreekbrood 72

Vloerbrood 74

Lichtbruin vloerbrood 76

Frans landbrood
met volkorenmeel en zaadjes 78

Vloerbrood met hazelnoten 80

Vloerbrood met chiazaad 82

Vloerbrood met noten en
gedroogde vijgen 84

Vloerbrood met gedroogde
tomaten en walnoten 86

Stokbrood met semolina en
sesamzaadjes 88

Stokbrood met zaadjes 90

Couronne met olijven 94

Broodjes 96

Zachte witte broodjes 98

Lichtbruine bolletjes 100

Hamburgerbroodjes 102

Kaiserbroodjes 104

Meergranenbroodjes met zaadjes 106

Speltbroodjes met havervlokken
en honing 108

Triangel met walnoten en
havervlokken 110

Knoflookbroodjes met kruiden 116

Krentenbollen 118

Chocoladebroodjes 120

Desembrood 122

Wit desembrood 124

Desembrood met geroosterde
tarwekiemen 126

Desembrood met cranberries en
walnoten 128

Desembrood met gedroogde vijgen
en pecannoten 132

Desembrood met spekjes en bieslook 135

Driegranendesembrood met zaadjes 138

Meergranendesembrood 142

Speltbrood met roggedesem,
koekkruiden, noten en rozijnen 144

Stokbrood met desem 146

Notenbroodjes met roggedesem 148

Feestbrood 150

Appelkaneelbroodjes 152

Broodbuideltjes met zongedroogde
tomaat, kaas en pijnboompitten 155

Croissants 158

Sinaasappelamandelbroodjes 162

Vlechtbrood (4- en 6-vlecht) 166

Vanille-chocoladebrood
(dubbele 3-vlecht) 170

Ham-kaasbroodjes 174

Paaskransen 178

Speculaasbroodjes met amandelspijs 180

Kerststol 184

Sterbroodjes met honing en anijs 188

REGISTER 190

LEVERANCIERS 192





INLEIDING

De wereld van het broodbakken is boeiend en gevarieerd, maar ook groot en soms onoverzichtelijk. Zie daar je weg maar eens in te vinden! *Brood uit eigen oven* neemt je mee langs de verschillende aspecten van het broodbakken en naar de heerlijkste recepten voor allerlei soorten broden en broodjes.

Sommige thuisbakkers begonnen met een broodbakmachine en willen nu nieuwe wegen betreden. Andere thuisbakkers zijn op zoek naar eerlijke ingrediënten en willen daarmee de kwaliteit van hun eigen brood bepalen. Nog weer andere thuisbakkers zoeken receptuur die klopt en zijn nieuwsgierig naar de theorie achter de processen in het broodbakproces. Elk van deze bakkers wordt in dit boek op zijn wenken bediend.

Acht jaar geleden begon ik via mijn blog mijn kennis over broodbakken te delen. Op dat moment was ik me totaal niet bewust van de reikwijdte van de blog en kon ik al helemaal niet vermoeden dat ik nu, anno 2014, zo veel volgers zou hebben. In de loop der jaren heb ik een eigen concept ontwikkeld dat ik in de workshops 'Broodbakken voor de thuisbakker' toepas. Regelmatig vroegen cursisten: 'Wanneer bundel je al je kennis en ervaringen eens in een boek?'. Het moest er wel van komen en nu het boek klaar is, ben ik trots op het resultaat. De informatie in dit boek heb ik zelf veelvuldig getest en heeft inmiddels zijn waarde bewezen bij de vele cursisten die, na het volgen van een workshop, enthousiast aan het werk zijn gegaan in hun eigen keuken.

Brood uit eigen oven helpt je bij het bakken van brood met zelf gekozen (eerlijke) ingrediënten en het bereiken van een bakresultaat met een constante kwaliteit. Ook voor de al wat meer geoefende thuisbakker staat er genoeg informatie in waarmee hij zijn kennis kan vergroten.

In het eerste deel van het boek komen de ingrediënten die je nodig hebt bij het bakken en het gereedschap aan bod. Ook behandel ik de basistechnieken van het broodbakken in dit deel. Je leert onder meer hoe je de bakkersformule kunt toepassen, hoe je deeg vormt, hoe je deeg het best in de koelkast kunt bewaren en wat de geheimen zijn van goed zuurdesembrood. In het tweede deel van het boek kun je zelf aan de slag met 50 heerlijke recepten en tal van variatiemogelijkheden. Bovendien kun je met de opgedane kennis ook zelf recepten gaan samenstellen. Tot slot vind je nog een lijst met leveranciers, zodat je niet eindeloos hoeft te zoeken als je eens iets speciaals nodig hebt.

Heel veel bakplezier en mocht het toch eens misgaan, bedenk dan: 'oefening baart kunst'.

Levine van Doorne

INGREDIËNTEN

Om goed brood te kunnen bakken heb je goede ingrediënten nodig. Allereerst heb je bloem of meel van goede kwaliteit en gist, zout en water nodig. Verder zijn de variaties oneindig, dat is ook het leuke aan brood bakken, je hoeft geen dag hetzelfde brood te eten! Hieronder staan de belangrijkste ingrediënten beschreven die in de recepten in dit boek gebruikt worden.

Tarwebloem

Tarwebloem is uitgezeefd volkorenmeel, het bestaat alleen uit het binnenste van de graankorrel. Bloem wordt gebruikt voor het maken van wit brood. Om goed brood te kunnen bakken heb je een sterke of straffe bloem nodig, dat wil zeggen bloem met een eiwitpercentage van rond de 12% of hoger én een goede eiwitkwaliteit. Tarwebloem gemaakt van harde tarwe heeft een hoger eiwitgehalte (en kan meer vocht opnemen) dan tarwebloem gemaakt van zachte tarwe. Hoe meer eiwit, hoe steviger het deeg wordt. Tarwebloem uit de supermarkt is meestal minder geschikt om brood mee te bakken. Het kan uiteraard wel, maar met sterkere bloem speciaal geschikt voor brood, krijg je een beter resultaat.

Gebuild meel/lemairemeel

Gebuild meel is volkorenmeel waaruit alleen de zemelen zijn gezeefd. Ongeveer tachtig procent van de oorspronkelijke tarwekorrel zit erin. Het zit tussen volkorenmeel en tarwebloem in. Dit meel wordt gebruikt voor lichtbruin brood.

Tip: Je kunt ook lichtbruin brood bakken met een mengsel van tarwebloem en volkorenmeel.

Volkorenmeel

Volkorenmeel wordt verkregen door de gehele tarwekorrel te vermalen. Dit meel wordt gebruikt voor volkorenbrood. Brood mag alleen 'volkoren' worden genoemd als het is gemaakt van 100% volkorenmeel. Volkorenbrood is altijd iets vaster van structuur dan wit brood omdat volkorenmeel minder eiwit/gluten bevat. Om volkorenbrood iets luchtiger te maken kun je glutenvoeder toevoegen.

Speltbloem en speltmeel

Spelt is een oeroude tarwesoort, die op het moment volop in de belangstelling staat. De eiwitten in spelt zijn anders dan in tarwe. Mensen die tarwe slecht verdragen kunnen soms wel spelt eten. Speltbloem is uitgezeefd speltmeel. Spelt is niet glutenvrij. Spelt is kwetsbaarder dan tarwe, de tijdens het kneden opgebouwde glutenstrengen raken sneller beschadigd. Deeg van spelt moet daarom altijd korter worden gekneet.

Tip: In alle recepten in dit boek kan tarwebloem vervangen worden door speltbloem en kan volkorenmeel vervangen worden door speltmeel.

Roggebloem en roggemeel

Roggebloem is, net zoals tarwebloem, uitgezeefd roggemeel. Van alleen roggebloem of roggemeel is het lastig om luchtig brood te bakken omdat rogge minder eiwit bevat dan tarwe. Roggebloem en roggemeel worden vaak gemengd met tarwebloem of volkorenmeel om meer smaak aan het brood te geven. Roggemeel wordt ook gebruikt om een desem op te starten of te onderhouden.

Semolina

In een aantal broden in dit boek is semolina verwerkt: *Semola di grano duro rimacinata*. *Semola* betekent griesmeel, *di grano duro* betekent dat het van harde tarwe afkomstig is en *rimacinata* betekent opnieuw gemalen. Semolina is ook uitermate geschikt voor het maken van verse pasta. Het is heel fijne bloem en lichtgeel van kleur. Je kunt het mengen met tarwebloem of volkorenmeel maar je kunt ook brood bakken van alleen semolina. Semolina heeft een hoog eiwitgehalte.

BENODIGDHEDEN



BASIS- TECHNIEKEN

BROOD BAKKEN IN 10 STAPPEN

Er bestaan duizenden recepten voor brood in allerlei variëteiten, maar met alleen bloem en/of meel, gist, zout en water kun je al lekker brood bakken. Brood bakken doe je niet zomaar even, brood bakken kost namelijk tijd. Het duurt minimaal 3 - 4 uur voordat brood heerlijk geurend uit de oven komt en bij sommige broden, zoals desembrood, duurt het nog langer voordat ze klaar zijn. Hoe langer, hoe meer smaak het brood krijgt.

Brood bakken is niet van alles bij elkaar doen en op goed geluk aan de slag gaan. Brood bakken is precies werken, net als bij patisserie. Gebruik een goed recept en reken het met behulp van de bakkersformule na als je twijfelt. Ga niet rommelen en sjoemelen, zeker niet als je niet precies weet wat je aan het doen bent of niet weet wat de gevolgen kunnen zijn. Als je een recept gaat veranderen, verander dan één ding tegelijk en schrijf op wat je gewijzigd hebt.

Tip: Begin als je voor het eerst brood gaat bakken met een makkelijk recept waarvan de verhoudingen kloppen. Ga niet gelijk aan de slag met een speciaal feestbrood of zoiets. Leer eerst hoe goed deeg moet aanvoelen, hoe het zich gedraagt tijdens het kneden en rijzen en hoe je het moet vormen.

Hieronder staat het gehele broodbakproces in **10 stappen** beschreven. Alle stappen in het proces zijn even belangrijk!

1. AFWEGEN

De eerste stap in het proces is het nauwkeurig afwegen van **alle** ingrediënten, dus ook het vocht en de kleine hoeveelheden zoals het zout en de gist. Gebruik een digitale weegschaal die per gram nauwkeurig weegt. Voor de kleinere hoeveelheden kan een lepelweegschaal of een precisieweegschaal worden gebruikt, deze wegen per 0,1 gram nauwkeurig. Weeg alle ingrediënten af in aparte bakjes voordat je begint met kneden. Zo kun je niets vergeten!

Vocht afwegen? Jazeker, want maatbekers wijken vaak af en 10 - 15 gram meer of minder vocht kan al een heel verschil uitmaken voor het deeg. Voor water is het makkelijk: 1 dl water weegt 100 gram. Meer over de hydratatie (het vochtgehalte) van brooddeeg is te lezen in het hoofdstuk 'Brood bakken is rekenen, de bakkersformule'.

HET VORMEN VAN DEEG

Na de 1^e rijs wordt het deeg op een licht met zonnebloemolie of met tarwebloem bestrooide werkplek gelegd en wordt de lucht eruit geduwd (doorslaan). Hierna krijgt het deeg zijn definitieve vorm. Na het vormen wordt het deeg in een bakblik, op een bakplaat, pizzaschep of in een rijsmandje gelegd voor de 2^e rijs.

Het vormen van deeg gaat in twee stappen. Ieder brood, of je nu een rond brood, een busbrood of een stokbrood maakt, begint met een bolletje. Nadat je de lucht uit het deeg hebt geduwd lukt het niet meteen om het deeg de definitieve vorm te geven. De glutenstrengen hebben zich tijdens het doorslaan samengetrokken en moeten eerst weer 'relaxen' voordat je verder kunt met de volgende stap. Hoe steviger het deeg is opgebald, hoe langer het duurt voordat je verder kunt.

BOLLETJES

Methode 1:

Stap 1: Verdeel het deeg met een deegsteker in de gewenste hoeveelheid stukjes van gelijk gewicht. Eventuele losse stukjes deeg leg je bovenop het deeg (als je niet in één keer de juiste hoeveelheid deeg hebt afgestoken). Vouw de zijkanten van ieder stukje deeg naar het midden en draai het stukje deeg om. Maak een kommetje van je hand en leg je hand op het stukje deeg. Druk het deeg tegen het werkoppervlak, de muus van je hand en je vingertoppen blijven in contact met het werkoppervlak. Maak nu een ronddraaiende beweging. Zorg ervoor dat de bovenkant van het stukje deeg ook de bovenkant blijft. Als je het goed doet zie je een 'naveltje' aan de onderkant van het deeg. Dek de bolletjes af met ingevet plasticfolie en laat ze ± 10 minuten liggen (relaxfase).

Stap 2: Bol de bolletjes nog een keer op.

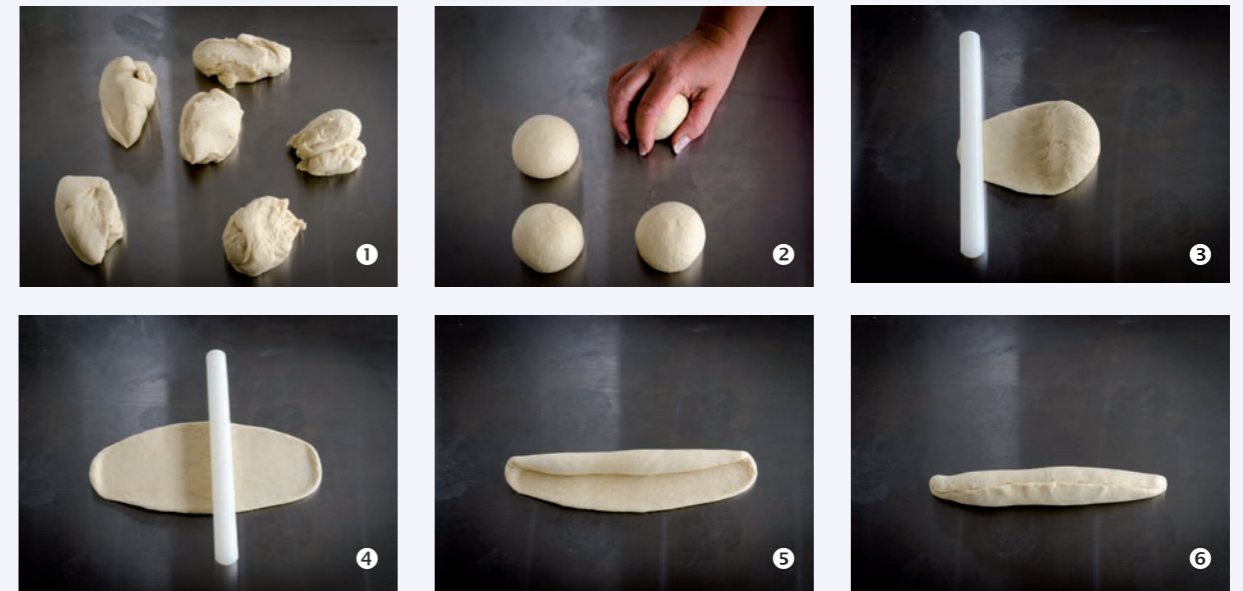
Methode 2:

Stap 1: Verdeel het deeg met een deegsteker in de gewenste hoeveelheid stukjes van gelijk gewicht. Eventuele losse stukjes deeg leg je bovenop het deeg (als je niet in één keer de juiste hoeveelheid deeg hebt afgestoken). Vouw de zijkanten van ieder stukje deeg naar het midden en draai het stukje deeg om. Duw met je vingers de zijkant van het deeg naar de onderkant en draai daarbij het deeg rond. Dek de bolletjes af met ingevet plasticfolie en laat ze ± 10 minuten liggen (relaxfase).

Stap 2: Bol de bolletjes nog een keer op.

PUNTJES / PISTOLETS

Stap 1: Verdeel het deeg met een deegsteker in de gewenste hoeveelheid stukjes van gelijk gewicht. Eventuele losse stukjes deeg leg je bovenop het deeg (als je niet in één keer de juiste hoeveelheid deeg hebt afgestoken). Bol de stukjes deeg eerst op volgens stap 1 van methode 1 of 2 zoals beschreven bij de bolletjes. Dek de bolletjes af met ingevet plasticfolie en laat ze ± 15 minuten liggen (relaxfase).



Stap 2: Draai de bolletjes om zodat de onderkant boven komt te liggen. Duw de bolletjes deeg plat tot een ovaal lapje. Niet te plat en te groot, anders krijg je een lang dun broodje! Vouw de onder- en de bovenkant van het lapje deeg naar het midden, druk de naad steeds zachtjes aan. Vouw vervolgens de onder- en bovenkant naar elkaar toe en knijp de naad dicht. Laat de uiteinden puntig toelopen. Dit gaat eigenlijk vanzelf als je de slag te pakken hebt. Rol de broodjes zo nodig nog wat langer.

EENVOUDIGE KNOOPBROODJES

Stap 1: Verdeel het deeg met een deegsteker in de gewenste hoeveelheid stukjes van gelijk gewicht. Eventuele losse stukjes deeg leg je bovenop het deeg (als je niet in één keer de juiste hoeveelheid deeg hebt afgestoken) (1). Bol de stukjes deeg op volgens stap 1 van methode 1 of 2 zoals beschreven bij de bolletjes (2). Dek de bolletjes af met ingevet plasticfolie en laat ze ± 15 minuten liggen (relaxfase).

Stap 2: Maak strengen van de bolletjes deeg

- Draai de bolletjes om zodat de onderkant boven komt te liggen.
- Rol de bolletjes één voor één met een deegroller uit tot een lapje dat overal even dik is. De vorm is niet zo belangrijk, maar niet langer dan de uiteindelijke streng moet worden (3 en 4).
- Rol het lapje strak op tot een streng en knijp de naad met je vingers dicht (5 en 6).
- Rol de streng onder je handpalmen heen en weer (druk tegen het werkoppervlak) om de naad te sluiten en een overal even dikke streng te krijgen.
- Rol de strengen in etappes uit tot ± 30 cm. Dek de deegstrengen tussendoor steeds af.

Stap 3: Leg er een knoop in

- Maak een lus met aan de ene kant een lang uiteinde en aan de andere kant een kort uiteinde.
- Steek het lange uiteinde door de lus.
- Knijp beide uiteinden samen aan de onderkant van het deeg.

**Deeg:**

- 500 gram volkorenmeel
- 15 gram tarwegluten (optioneel)
- 6 gram droge gist
- 9 gram zout
- 25 gram (geroosterde) sesamzaadjes
- 25 gram sesamolie
- 15 gram honing of agave siroop
- 325 – 340 gram water, 20 – 25 °C

Verder:

- zonnebloemolie om kom, werkplek en handen mee in te vetten
- sesamzaadjes voor de bovenkant
- bakblik 23 x 12,5 cm, 25 x 13 x 8 cm of 29 x 12 x 8,5 of 30 x 10,5 x 8,5 cm, ingevet

Volkoren sesambrood

Dit brood krijgt extra smaak door de sesamzaadjes en sesamolie. Volkorenbrood rijst altijd iets minder hoog dan brood gemaakt van alleen tarwebloem. Om het brood luchtiger te krijgen kun je wat tarwegluten toevoegen.

Gebruik sesamolie die ook geschikt is om slamee aan te maken (geperst uit ongeroosterd sesamzaad), **niet** de sesamolie in kleine flesjes speciaal voor de Oosterse keuken. Deze laatste is geperst van geroosterd sesamzaad en heeft een uitgesproken sterke smaak. Je kunt de sesamolie ook vervangen door zonnebloem- of olijfolie.

Deeg in een standmixer kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed alles in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

Deeg in een broodbakmachine kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in de bak en kneed alles in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de bak loslaat. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

Deeg met de hand kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en roer door elkaar tot alles goed gemengd is. Stort het deeg op de werkplek en kneed het in ± 20 minuten tot een soepel deeg. Weersta de neiging om bloem toe te voegen, het deeg wordt tijdens het kneden vanzelf minder plakkerig! Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

1^e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af met ingevet plasticfolie of een douchemuts en laat het deeg op kamertemperatuur in 60 – 75 minuten in volume verdubbelen. 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 duw de lucht eruit. Bol het deeg losjes op en laat het afgedekt ± 20 minuten rusten. Vorm er vervolgens een busbrood van zoals beschreven in het hoofdstuk 'Het vormen van deeg'. Maak voordat je het deeg in het bakblik legt de bovenkant met water nat en rol het door sesamzaadjes. Dek het deeg af met ingevet plasticfolie of een douchemuts.

2^e rijs: Laat het deeg op kamertemperatuur in 60 - 75 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een (natte) vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: Verwarm tijdens de 2^e rijs de oven voor op 220 °C (boven- en onderwarmte). Als je met hete lucht wilt bakken, verlaag dan de temperatuur met 20 °C of volg de gebruiksaanwijzing van de oven.

Bakken: Bak het brood 20 minuten en verlaag dan de temperatuur naar 200 °C. Bak het brood in nog ± 20 minuten gaar en bruin. Los het brood direct na het bakken uit het bakblik en laat het afkoelen op een rooster.



Triangels met walnoten en havervlokken

Een lik roomboter en een plak kaas ertussen en smullen maar! Het deeg voor deze broodjes is vrij stevig. Als er meer vocht wordt gebruikt dan is de kans groot dat de triangels tijdens het rijzen of bakken niet mooi in vorm blijven. In plaats van gebuild meel kun je ook 300 gram tarwebloem en 200 gram volkorenmeel gebruiken. De springvorm wordt alleen gebruikt om het deeg te vormen, de broodjes worden los op een bakplaat gebakken.

Deeg:

- 500 gram gebuild meel/lemairemeel
- 7 gram droge gist
- 8 gram zout
- 10 gram walnotenolie
- 310 gram water, 20 – 25 °C

Vulling:

- 90 gram walnoten, in stukjes

Verder:

- zonnebloemolie om kom, handen en werkplek in te vetten
- havervlokken voor de bovenkant
- ronde springvorm, 24 – 26 cm, ingevet
- bakplaat, bekleed met bakpapier



Stokbrood met desem

Eigenlijk zou ik dit brood elke dag willen eten, zo lekker! Het vergt enige oefening om stokbrood goed te vormen en zo in te snijden dat je van die mooie knapperige 'oren' in de korst krijgt. Voor het insnijden kun je het beste een lame gebruiken. Laat het deeg niet te lang rijzen, snijd het vooral niet te diep in, houd de lame schuin, snijd niet van links naar rechts maar bijna loodrecht naar beneden en laat de sneden elkaar overlappen. Je kunt van dit deeg ook een boule of batard, pistolets of een couronne vormen.

De stokbroden kunnen ook zonder desem gebakken worden: laat de desem vervallen en gebruik 25 gram tarwebloem en 25 gram water extra in het deeg.

Deeg:

- 540 gram tarwebloem
- 345 gram water, 20-25 °C
- 50 gram actief desem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie
- 3 gram droge gist
- 10 gram zout

Verder:

- zonnebloemolie om kom en handen mee in te vetten
- pizza-/broodbaksteen of een bakplaat
- pizzaschep, bekleed met bakpapier en bestrooid met semolina of polenta
- braadslede of laag bakblik

Het deeg is natter dan de meeste andere degen in dit boek. Het kan daarom het beste in een standmixer gekneed worden.

Deeg in een standmixer kneden: Doe tarwebloem, water en desem in de kom en kneed alles in \pm 3 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het deeg 20 minuten staan. Voeg de gist en het zout toe en kneed in 5 -10 minuten tot een soepel deeg. Weersta de neiging om bloem toe te voegen, het deeg blijft kleverig! Het deeg is goed gekneed als je er een vliesje van kunt trekken.

1^e rijs en vouwen: Doe het deeg over in een met zonnebloemolie ingevette kom. Vouw het deeg enkele keren over zichzelf heen zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af met ingevet plasticfolie of een douchemuts en laat het deeg op kamertemperatuur 30 minuten rijzen. Vouw dan het deeg: laat het deeg in de kom, rek de bovenkant van het deeg uit en vouw het over zichzelf terug, doe dit ook met de onderkant en met de zijkanten. Draai het deeg om zodat de naden aan de onderkant komen te liggen. Dek de kom weer af en laat het deeg nogmaals 30 minuten rijzen of totdat het in volume verdubbeld is. 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 bebloemde werkplek, bebloem ook je handen. Verdeel het deeg met een deegsteker in drie gelijke stukken. Bol de stukken deeg losjes op, dek ze af met ingevet plasticfolie en laat ze \pm 20 minuten rusten. Vorm er vervolgens stokbroden van zoals beschreven in het hoofdstuk 'Het vormen van deeg'.

Leg een groot stuk bakpapier op een pizzaschep of omgekeerde bakplaat (= zonder rand). Bestrooi het papier met een beetje (rogge)bloem. Leg de stokbroden met de naad naar beneden met \pm 5 cm tussenruimte op het bakpapier. Trek het bakpapier tussen de stokbroden omhoog zodat ze elkaar niet kunnen raken tijdens het rijzen. De stokbroden krijgen zo steun van elkaar tijdens het rijzen. Bestrooi de stokbroden met een beetje bloem en dek ze losjes af met plasticfolie.

Je kunt de stokbroden ook op een bakplaat of in een speciale stokbroodvorm laten rijzen. Bak ze dan ook af op de bakplaat of in de vorm. De korst zal minder knapperig worden als je de stokbroden op een bakplaat afbakt.

2^e rijs: Laat de stokbroden \pm 45 minuten rijzen. Het deeg is goed als je er met een (natte) vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven met daarin een pizza-/broodbaksteen 1 uur voordat de broden erin gaan voor op 230 °C. Als je met hete lucht wilt bakken verlaag dan de temperatuur met 20 °C of volg de gebruiksaanwijzing van de oven. Verwarm de braadslede mee.

Bakken: Trek het bakpapier weer glad en knip de overhangende zijkanten eraf. Snijd de stokbroden met een scherp (gekarteld) mes of een lame enkele keren in. Schuif de stokbroden met bakpapier en al op de hete steen. Giet in de meeverwarmde braadslede \pm 1,5 dl kokend water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur.

Bak de stokbroden in 20 – 25 minuten gaar en goudbruin. Haal de braadslede na 15 minuten uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten) en bak de broden nog 5 – 10 minuten. Zet de oven uit en laat de stokbroden nog 5 minuten in de oven liggen *met de deur open*. De korst wordt dan knapperiger. Leg de stokbroden op een rooster en laat ze afkoelen.





Brood uit eigen oven is hét boek om thuis aan de slag te gaan met het bakken van brood. gedegen, duidelijk en met recepten die veelvuldig getest zijn. Je leert allerlei soorten broden te maken met zelfgekozen (eerlijke) ingrediënten en ontdekt hoe je een constante kwaliteit in je bakresultaat bereikt. Ook voor de gevorderde thuisbakker die zijn kennis wil uitbreiden, biedt dit boek een schat aan informatie en recepten.



In het eerste deel legt Levine van Doorne stap voor stap de basistechnieken uit van het brood bakken. Hoe vorm je deeg, hoe kun je deeg het best laten rijzen, hoe werkt de 'bakkersformule', wat zijn de geheimen van goed zuurdesembrood? De handige stap-voor-stapfoto's brengen alles duidelijk in beeld. Het tweede deel van het boek bevat vijftig recepten met variaties. Wit en bruin brood, stokbrood, zuurdesem- en speltbrood, croissants, hartige en zoete broodjes en feestbroden, ze staan er allemaal in.

Met *Brood uit eigen oven* wordt iedereen een echte thuisbakker!

Levine van Doorne is bekend van de blog *Uit de keuken van Levine*. Ze geeft workshops en heeft jarenlange ervaring in broodbakken.

ISBN 978-94-6256-029-7



9 789462 500297

www.simplifylife.nl