



Levine van Doorne

MEER BROOD

UIT EIGEN OVEN

FORTE
CULINAIR

Levine van Doorne

MEER
BROOD
UIT EIGEN OVEN

Inhoud

INLEIDING

BROOD BAKKEN IS REKENEN: HOE KOMT EEN BROODRECEPT TOT STAND

TIPS VOOR BETER BROOD

HOOFDSTUK 1 BROOD MET GIST, MET GIST EN VOORDEEG EN MET DESEM

Pain Cordon - Brood met een
koordje
Lichtbruin brood
Volkorenbrood
Lichtbruin brood met quinoa
Driegranenbrood met pitten
Brood met emmermeel
Semolinabrood met rozemarijn
en rozijnen
Tarwe-/speltbrood met vijgen
en anijszaad

7	Notenbrood	56
	Brood met zaadjes	59
	Levientjes	62
	Chocoladebrood met cacao- nibs, amandelen en gedroogde kersen	65
9	Tarwe-eenkorenbroodjes	69
	Krentenroggebrood	73
	Tarwe-kamutbrood met noten	76
15	Bierbostelbrood	81
	Bruin brood met zonnebloem- pitten en havervlokken	83
	Brood met geroosterde haver- vlokken en zaadjes	87
	Brood met 5-granenvlokken	91
21	Brood met Nigella- en sesam- zaadjes	94
27	Brood met abrikozen en	
33	pistachenoten	99
35	Vlechtbrood	102
39	Afbakbroodjes	108
43	Tarwe-speltbrood met lijn- zaad	113
45	Tarwe-boekweitwalnoten- brood	116
52		

HOOFDSTUK 2 OVER DE GRENS

Stokbrood, epi en pistolets	120	Kaneelbroodjes met geroosterde hazelnoten	171
Fougasse	127	Chocolade-sinaasappelbrood	175
Ciabatta	130	Boter-honingbroodjes met pistache-/amandelpasta	177
Ciabattabroodjes met kruiden	134	Feestbrood met amandelspijs	180
Focaccia	138	HARTIG	
Bagels met rozijnen en cranberry's	141	Broodjes met aardappel, zure room en chorizo	184
Simit - Turkse bagels	145	Gemarmerd kaas-tomatenbrood	187
Marokkaanse sinaasappelbroodjes	149	Broodtaart met sjalotjes en gruyère	190
Pitabroodjes	153	Kaasbroodjes	194

HOOFDSTUK 3 VOOR DE LEKKERE TREK: ZOET EN HARTIG BROOD

ZOET

Appelvlaaitjes	157	REGISTER	206
Brioche met blauwe bessen en chocolade	161	LEVERANCIERS	208
Broodjes met hazelnoten en vijgen	165		
Kokosbroodjes met witte chocolade en macadamia's	168		





Dit deeg heeft een hoog vochtgehalte (75%). Als je nog niet gewend bent aan het werken met natter deeg kun je de extra 35 gram water achterwege laten.

Je kunt (een deel) van de tarwebloem vervangen door volkorenmeel. Als je de tarwebloem geheel vervangt door volkorenmeel kun je voor een luchtiger brood ook nog glutenpoeder (1 – 3%) toevoegen.

Driegranenbrood met pitten (2 broden)

Het leuke aan brood bakken vind ik dat je kunt spelen met ingrediënten. Zo wordt brood bakken én eten nooit saai. In dit brood combineerde ik tarwebloem met eenkorenmeel en gerstemeel. De geroosterde zonnebloempitten, pompoenpitten en pijnboompitten geven extra smaak. Het idee om pijnboompitjes te gebruiken ontstond geheel per ongeluk. Ik wilde eigenlijk walnoten toevoegen, maar die waren op. Op het aanrecht stond nog wel een bakje pijnboompitten. Ik vind het een verrassende toevoeging.

GISTDEEG	DEEG MET VOORDEEG EN GIST	DESEMDEEG
	Poolish	Levain
	• 150 gram tarwebloem • 150 gram water, 20 °C • 0,1 gram droge gist	• 20 gram tarwedeseem, 100% hydratatie • 140 gram tarwebloem • 140 gram water, 20 °C
Deeg	Deeg	Deeg
• 500 gram tarwebloem • 165 gram eenkorenmeel • 35 gram gerstemeel • 50 gram zonnebloempitten • 50 gram pompoenpitten • 30 gram pijnboompitten • 10 gram zonnebloemolie • 12,6 gram zout • 490 + 35 gram water, 20 - 25 °C • 7 gram droge gist	• de poolish • 350 gram tarwebloem • 165 gram eenkorenmeel • 35 gram gerstemeel • 50 gram zonnebloempitten • 50 gram pompoenpitten • 30 gram pijnboompitten • 10 gram zonnebloemolie • 12,6 gram zout • 340 + 35 gram water, 20 - 25 °C • 5,5 gram droge gist	• de levain • 350 gram tarwebloem • 165 gram eenkorenmeel • 35 gram gerstemeel • 50 gram zonnebloempitten • 50 gram pompoenpitten • 30 gram pijnboompitten • 10 gram zonnebloemolie • 12,6 gram zout • 340 + 35 gram water, 20 - 25 °C

Verder:

- zonnebloemolie om handen en kom mee in te vetten
- 2 rijsmandjes, bestrooid met (rogge)bloem
- pizza-/broodbaksteen of bakplaat
- pizzaschep, bekleed met bakpapier
- braadslede of laag bakblik

Pitten roosteren: Verwarm de oven voor op 180 °C (boven-/onderwarmte) of 160 °C (hete lucht). Spreid de pitten uit over een bakplaat en rooster ze in ± 10 minuten goudbruin. Schep ze halverwege even om. Laat de pitten afkoelen voordat ze in het deeg worden verwerkt.

Poolish of levain: Meng de ingrediënten in een kom. Dek de kom af en laat het mengsel 8 – 12 uur op kamertemperatuur staan. Gebruik de poolish of de levain voordat hij weer in gaat zakken.

Deeg in een standmixer kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg behalve de extra 35 gram water in de kom en kneed met de kneedhaak tot een soepel deeg, het blijft plakkerig. Voeg tegen het einde van de kneedtijd de 35 gram water langzaam toe. Kneed het deeg met gist en het deeg met de poolish totdat je er een vliesje van kunt trekken, 10 – 15 minuten kneden. Van het deeg met de desem hoeft je nog geen perfect vliesje te kunnen trekken, 8 – 10 minuten kneden.

Deeg met de hand kneden: Doe alle ingrediënten voor het deeg behalve de extra 35 gram water in een kom en roer door elkaar tot alles goed gemengd is. Stort het deeg op de werkplek en kneed het tot een soepel deeg, het blijft plakkerig. Voeg tegen het einde van de kneedtijd de 35 gram water langzaam toe. Kneed het deeg met gist en het deeg met de poolish totdat je er een vliesje van kunt trekken, ± 15 minuten kneden. Van het deeg met de desem hoeft je nog geen perfect vliesje te kunnen trekken, ± 12 minuten kneden.

1* rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 keer 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 rijzen totdat het in volume verdubbeld is. Het deeg is goed als je er met een vinger in prikt en het gat zichtbaar blijft.

- *Gistdeeg en deeg met de poolish:* ± 60 minuten. Vouw het deeg na 30 minuten: 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 zijkanen. Draai het deeg om zodat de naden weer onderop liggen en laat het verder rijzen.
- *Desemdeeg:* 3 – 4 uur. Vouw het deeg na 45 en 90 minuten zoals hierboven beschreven. Draai het deeg om zodat de naden onderop liggen en laat het verder rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met bloem bestrooid werkplek en duw de lucht eruit. Verdeel het deeg met een deegsteker in twee gelijke stukken en bol de stukken deeg losjes op. Laat het deeg ± 20 minuten afgedekt rusten. Bol het deeg vervolgens nog een keer op om er ronde broden (boules) van te maken of vorm er langwerpige broden (batards) van (zie het recept van het Pain Cordon op pagina 29 en 30, het koordje vervalt). Bestrooi

de deegstukken en de rijsmantjes met (rogge)bloem en leg het deeg met de naad naar boven in de rijsmantjes.

2* rijs: Dek het deeg af met ingevet plasticfolie of een douchemuts en laat het op kamertemperatuur in volume bijna verdubbelen. Het deeg is goed als je er met een (natte) vinger op drukt, de afdruk even zichtbaar blijft en het deeg dan langzaam terugveert.

- *Gistdeeg en deeg met de poolish:* 45 – 60 minuten.
- *Desemdeeg:* 1,5 – 3 uur.

Oven voorverwarmen: Verwarm de oven met daarin een pizza-/broodbaksteen 1 uur voordat het brood erin gaat voor op 230 °C (boven-/onderwarmte) of 210 °C (hete lucht). Verwarm de braadslede mee.

Bakken: Los het deeg voorzichtig uit de rijsmantjes op de pizzaschep. Snijd het deeg met een scherp (gekarteld) mes of lame enkele keren in. Schuif het deeg met papier en al op de hete steen. Giet in de mee verwarmde braadslede ± 1,5 dl water (pas op voor je handen!). Sluit direct de ovendeur.

Als je geen pizza-/broodbaksteen hebt dan kun je het brood ook op een met bakpapier beklede bakplaat afbakken. Bak de broden 20 minuten, trek het bakpapier onder de broden vandaan en haal de braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Verlaag eventueel de temperatuur (als de korst al erg gekleurd is) naar 200/180 °C en bak de broden in nog 15 – 20 minuten gaar en bruin. Leg de broden direct na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen.

De formule (inclusief poolish of levain) is als volgt:

Tarwebloem	71,4%
Eenkorenmeel	23,6%
Gerstemeel	5%
Zonnebloempitten	7,1%
Pompoenpitten	7,1%
Pijnboompitten	4,2%
Zonnebloemolie	1,4%
Zout	1,8%
Water	75%
Droge gist	1 % gistdeeg / 0,8% poolish-deeg / 0% desemdeeg













‘Met dit boek kan thuisgebakken brood niet mislukken.’

Er is niets lekkerder dan de geur van versgebakken brood in je huis. Dat weten inmiddels heel wat thuisbakkers! In haar nieuwe boek blijft Levine van Doorne haar filosofie trouw: een duidelijke werkwijze en een heldere receptuur. Ook in *Meer brood uit eigen oven* geen gedoe met kopjes, thee- en eetlepels, maar ingrediënten die in grammen worden aangegeven. Verder werkt Levine uitsluitend met eerlijke en goed verkrijgbare ingrediënten.

Het boek begint met tips voor beter brood. Verder legt Levine uit hoe een brood-recept tot stand komt en beantwoordt ze vragen over het onderhouden en gebruiken van desem. Een groot deel van de recepten kan op drie manieren worden gemaakt: als gistbrood, als brood met een voordeeg en als desembrood. Het omrekenen hoeft daarbij niet meer te doen, dat heeft Levine al voor je gedaan!

Met recepten voor: stoere vloerbroden, busbroden en broodjes, buitenlandse broden als simit, ciabatta, fougasse, focaccia en zoete en hartige broden en broodjes voor de lekkere trek.

Met veel stap voor stap foto's!



Levine van Doorne is bekend van de blog *Uit de keuken van Levine*. Ze geeft workshops en heeft een jarenlange ervaring in broodbakken. Verder verscheen het succesvolle boek *Brood uit eigen oven*.

ISBN 978-94-625-0118-8



9 789462 501188

www.forteculinaire.nl