

Roggeplaatbrood, recept van Korenmolen De Hoop te Sumar

www.dehoopsumar.nl menu: Recepten



Het bijzondere aan dit brood is

dat je een stevig brood creëert van zowel tarwe- als roggebloem, met gist en karnemelk.

Roggebloem bevat geen natuurlijke gluten en zal in combinatie met gist dus niet rijzen. De gluten in de tarwe- of speltbloem en de gist zorgen ervoor dat het brood zal rijzen. Dat rijzen vergt tijd, en lijkt minder ver te gaan als in normaal, luchtig tarwebrood. Het resultaat is een compact en stevig brood.

Je kunt natuurlijk ook verder experimenteren met dit brood, bijvoorbeeld zonnebloempitten toevoegen, of ons wereldzadenmengsel. Ook kunnen er onze rozijnen aan toegevoegd worden. Vraag er naar in onze winkel.

Ingrediënten

300 gram [spelt- of tarwebloem](#) *)
 200 gram [roggebloem](#) *)
 5 gram [instant gist](#), bijv. Bruggeman *)
 5 gram [zout](#) *)
 7 gram [suiker](#)
 325 ml lauwe [karnemelk](#), (eventueel iets meer)

*) verkrijgbaar in de molen

Nog wat extra tarwebloem, gries of volkorenmeel *) om over het brood te strooien alvorens het de oven in gaat.

Verder nodig een mixer met deeghaken, een deegroller en voor in de oven: een bakplaat met een stuk bakpapier en wat zonnebloemolie.

Bereiding

Meet als eerste alle ingrediënten af die je wilt gebruiken.

Deegbereiding

Neem een grote, liefst hoge beslagkom. Doe alle droge ingrediënten in de kom en meng deze goed doorelkaar.

Als laatste de lauwe karnemelk toevoegen. Dan komt de mixer met deeghaken in actie. Je moet dus niet met de hand gaan kneden, dat is alleen maar zeer plakkerig als gevolg van de roggebloem. Met de mixer net zolang doorgaan tot alle ingrediënten een min of meer compact geheel vormen, dat tot het laatst toe plakkerig blijft.

Na ca. 10 minuten kun je wel stoppen met de mixer. Het deeg blijft in de beslagkom, afgedekt met een vochtige theedoek of met een vershoud- of magnetronfolie. Zet de kom op een warme niet tochtige plek en laat het deeg maar rijzen tot het ongeveer een dubbele omvang heeft. Die eerste rijzing kan best een uurtje of 2 duren.

Zorg voor een schoon werkvlak, licht bestrooid met bloem. Zelf gebruik ik hiervoor een siliconematje. Het gerezen deeg wordt hierop met de hand (gebruik een deegschrapper) nogmaals enigszins dooreen gekneet, en vervolgens met een deegroller uitgerold. (deegroller licht vochtig maken als het deeg er aan blijft plakken). Uitrollen tot een formaat van ongeveer 35 x 30 cm.

Daarna kun je de lap deeg oprollen, en met een dichtgeknepen naad naar beneden op de bakplaat leggen, die vooraf voorzien is van wat zonnebloemolie. Je kunt ook eerst bakpapier op de bakplaat leggen.

Dek het deeg losjes af met een beetje vochtige theedoek en plaats de bakplaat op een warme tochtvrije plek voor de 2^{de} rijs. Daar kan ook wel weer 2 uur voor uitgetrokken worden. Wanneer je net als ik een oven hebt met een rijsstand (ca. 30 °C), dan zou ik die gebruiken. De bakplaat er wel uitnemen als je het voorverwarmen van de oven start.

Na ca. 2 uur de oven voorverwarmen op ca. 200 °C. Dan kun je het gerezen deeg bestuiven met tarwebloem, volkorenmeel of gries, al naargelang je beschikbaar hebt.

Bak het brood midden in de oven in ongeveer een half uur gaar, als het brood snel bruin wordt zou ik de laatste 10 minuten de temperatuur verlagen tot 180 °C.

N.B. temperaturen in de oven zijn afhankelijk van de plaats in de oven en de werking van thermostaat.

Zet het brood na afloop van het bakproces een paar uur op een rooster alvorens het in een plastic zak te bewaren, of te consumeren natuurlijk.



Eet smakelijk, heel lekker met kaas, jam of stroop, of (eventueel geroosterd en beboterd) te nuttigen bij een stevige herfstige maaltijdsoep.

Molenaar Jan
Nov 2015