BROOD

# Roggemengbrood

## 60% rogge · 40% spelt — uitgebreide versie

Hetzelfde stevige zuurdesembrood, met extra uitleg over hoe je ziet dat de zuurdesem en het deeg klaar zijn.

**Bereidingstijd** dag 1: 10 min · dag 2: 15 min

**Rijptijd zuurdesem** 18 uur

**Totale rusttijd deeg** 2,5 uur

**Baktijd** 45 minuten

**Baktemperatuur** 250 °C

## Ingrediënten

VOOR 1 BROOD

- 355 g volkoren roggemeel, vers gemalen
- 235 g volkoren speltmeel, vers gemalen
- 355 g fermentwater*
- 145 g warm water
- 14 g zout

BENODIGD

- Een broodvorm (cakevorm) voor een brood van 1 kg
- Eventueel fijn gemalen rijstmeel en een zeefje

* Hoe je fermentwater maakt, lees je in ons recept Gistwater.

## Bereiding

### Dag 1 — zuurdesem

1. Meng 355 g roggemeel en 355 g fermentwater tot alles goed is opgenomen. Laat het afgedekt met een deksel of doek in een kom ca. 18 uur rijpen op kamertemperatuur. Bij warm weer kan dat ook maar 10 tot 12 uur duren.
2. De zuurdesem is klaar als hij mooi bol staat en bovenop begint te scheuren (er ontstaan kleine belletjes). Dan hebben de micro-organismen niet genoeg meer te eten. Maak dan meteen het hoofddeeg (zie dag 2).

### Dag 1 — voordeeg

3. Meng 235 g speltmeel, 145 g water en 14 g zout goed tot een gelijkmatige massa. Dek goed af met huishoudfolie en laat het samen met de zuurdesem ca. 18 uur op kamertemperatuur staan.

### Dag 2 — hoofddeeg en bakken

4. Doe beide degen in één kom. Mengen kost weinig kracht: meng ze gewoon tot een gelijkmatige massa. Kneden is niet nodig. Dek het deeg af met een doek en laat het ca. 1 uur rusten.

5. Vet in de tussentijd een broodvorm voor een brood van 1 kg helemaal in met margarine of een vergelijkbaar lossingsmiddel. Doe het deeg na de rusttijd in de vorm, strijk het glad met natte handen, dek af met een doek en laat het nog ca. 1 uur rusten in de vorm.
6. Ook nu geldt: het deeg is klaar als het mooi bol staat en bovenop begint te scheuren. Dat zie je extra goed als je met een zeefje een heel dun laagje fijn rijstmeel over het deeg strooit. Verschijnen de scheurtjes en belletjes, dan kan het brood de oven in.
7. Verwarm de oven 30 minuten voor het einde van de rusttijd voor op 250 °C. Besproei het brood met wat water om de bovenkant licht te bevochtigen, of spuit beter nog met een plantenspuit water in de oven.
8. Bak het brood 10 minuten in de voorverwarmde oven. Zet de oven daarna terug naar 200 °C en bak nog 45 minuten.
9. Controleer of het brood gaar is: haal de vorm uit de oven en stort het brood op een rooster. Doe de kloptest of meet de kerntemperatuur. Klinkt het alsof je op hout klopt, of is de kern 97 °C, dan is het brood klaar. Zo niet, bak het dan nog 5 minuten zonder vorm en herhaal de test.

**TIP** Kloptest: klop met de rug van je wijsvinger op de onderkant van het brood.

**TIP** De beste smaak en voedingswaarde krijg je alleen met vers gemalen volkorenmeel.

*Veel bakplezier!*