BROOD

Roggemengbrood

60% rogge · 40% spelt

Een stevig, smaakvol vormbrood op basis van zuurdesem. Kneden is niet nodig: je mengt de degen alleen tot een gelijkmatige massa.

Bereidingstijd dag 1: 10 min · dag 2: 15 min | **Rijptijd zuurdesem** 18 uur | **Totale rusttijd deeg** 2,5 uur | **Baktijd** 45 minuten | **Baktemperatuur** 240 °C

Ingrediënten

VOOR 1 BROOD

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

BENODIGD

Een broodvorm (cakevorm), ingevet of bekleed met bakpapier

Maal het meel bij voorkeur vers. Lukt dat niet, gebruik dan biologisch volkorenmeel.

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

Bereiding

Dag 1 — zuurdesem

1. Meng 355 g roggemeel met 355 g fermentwater tot alles goed is opgenomen. Dek de kom af met een deksel of doek en laat 18 uur rijpen op kamertemperatuur (ideaal is 24–28 °C).

Dag 1 — voordeeg

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

Dag 2 — hoofddeeg en bakken

3. Doe beide degen in één kom. Mengen kost weinig kracht: meng ze gewoon tot een gelijkmatige massa. Kneden is niet nodig. Dek af met een doek en laat 1 uur rusten.
4. Vet in de tussentijd een broodvorm voor een brood van 1 kg helemaal in met margarine of een vergelijkbaar lossingsmiddel.

5. Doe het deeg na de rusttijd in de vorm. Strijk het glad met natte handen, dek af met een doek en laat het nog 1,5 uur rijzen in de vorm.
6. Verwarm de oven 30 minuten voor het einde van de rijstijd voor op 240 °C. Besproei het brood na de rijstijd met wat water, zodat de bovenkant licht vochtig is.
7. Zet het brood in de voorverwarmde oven en bak het 40 minuten.
8. 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.

Veel bakplezier!

Recept: Pablo Puluke Giet