BROOD

Wolfgangs brood

60% rogge · 40% spelt

Een stevig zuurdesembrood van vers gemalen rogge en spelt op natuurlijk gistwater, vernoemd naar Wolfgang Mock, de oprichter van Mockmill. Dit recept is voor drie broden.



Voordeeg een nacht
Rijstijd 3–6 uur + 1–3 uur
Baktijd 55 minuten
Baktemperatuur 250 °C, daarna 215 °C
Opbrengst 3 broden

Ingrediënten

VOORDEEG ('S AVONDS)

- 200 ml gistwater*
- 200 g rogge, vers en fijn gemalen

HOOFDDEEG

- 900 g rogge, fijn gemalen
- 730 g spelt, fijn gemalen
- 42 g zeezout
- 1300 ml lauwwarm water
- het voordeeg

AFWERKING

- boter, om de vormen in te vetten
- een beetje fijngemalen rogge, om te bestuiven

BENODIGD

Bereiding

De avond ervoor (20–22 uur)

1. Meng het gistwater met de vers gemalen rogge tot er geen droog meel meer te zien is. Strijk het glad met een natte hand, dek af en laat het een nacht in de keuken rijzen.

De volgende ochtend — hoofddeeg

2. Controleer of het voordeeg duidelijk bol staat. Is dat nog niet zo, wacht dan nog 1–4 uur.
3. Maal de rogge en de spelt fijn. Los het zout op in het lauwwarme water en voeg het toe aan het meel. Voeg het voordeeg toe en meng tot er geen droog meel meer te zien is. Is het deeg te stevig, voeg dan een beetje water toe.
4. Strijk het deeg glad met een natte hand, dek af en laat het 3 tot soms 6 uur rijzen, tot het in volume verdubbeld is en mooi bol staat.

Vormen en laten rijzen

5. Vet de drie broodvormen goed in met boter. Zet ze even in de oven op 50 °C en verdeel de gesmolten boter met een stukje bakpapier.

3 broodvormen (ca. 1,1 kg deeg per vorm)

deegschraper, fijn zeefje (bijv. een koffiezeefje), plantenspuit en bakkersmesje of heel scherp mes

Rogge en spelt verschillen per oogstjaar. Voelt het deeg droog aan, voeg dan een scheutje water toe.

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

6. Weeg per vorm 1130 g deeg af. Strijk het glad met een natte hand en druk het met een vochtige deegschraper gelijkmatig in de vorm.
7. Maal een beetje rogge fijn en bestuif de broden via een fijn zeefje met een heel dun laagje.
8. Dek af met een doek en laat 1–3 uur rijzen. Het deeg is klaar als er kleine belletjes aan het oppervlak verschijnen en het weer begint te rijzen. Je kunt de broden ook afgedekt een nacht in de koelkast zetten en de volgende dag bakken; snijd ze dan direct na het uit de koelkast halen in.

Bakken

9. Verwarm de oven voor op 250 °C zodra het deeg bijna klaar is.
10. Spuit een paar keer water in de hete oven of zet er een schaaltje water in. Snijd de broden een paar keer in met een bakkersmesje of een heel scherp mes.
11. Bak de broden 10 minuten op 250 °C en daarna 45 minuten op 215 °C.
12. Haal de broden uit de vormen en klop op de onderkant. Klinkt het hol, dan zijn ze klaar. Zo niet, bak ze dan nog 4 minuten zonder vorm.
13. Laat de broden afkoelen op een rooster. Het brood is het lekkerst de dag erna.

TIP Kijk naar het deeg, niet naar de klok: de rijstijden hangen af van de temperatuur en luchtvochtigheid in je keuken.

TIP Zie je bij het laatste rijzen veel belletjes en zakt het deeg iets in, dan is het overgerezen. Zet het dan direct in de oven.

Veel bakplezier!