

Volkorenbrood

Recept van onze molenaar van de Hackfortsche Windmolen.

Met toepassen van een autolyse, goed kneden en het gebruik van meer water in het deeg.



Je kunt deze autolyse bij bijna ieder brooddeeg toepassen, ook als het niet in het recept staat. Het brood wordt hoger en luchtiger en je kunt meer vocht in het deeg gebruiken. Meer vocht betekent ook malser brood dat langer mals blijft

- 500 gram volkorenmeel van de molen
- 325 + 25 gram water
- 5 gram droge gist
- 9 gram zout
- 25 gram zachte ongezoeten roomboter
- broodbakblik van 23 - 25 cm, ingevet

Doe het volkorenmeel en 325 gram water in de kom en kneed het \pm 2 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af en laat het mengsel 45 minuten rusten, het mag ook langer tot maximaal 2 uur. Dit proces wordt autolyse genoemd.

Voeg gist, zout en boter toe en kneed in \pm 10 minuten tot een soepel deeg. Voeg tegen het einde van de kneedtijd de resterende 25 gram water langzaam toe. Het deeg mag nog een beetje kleverig aanvoelen. Voeg het extra water niet of maar gedeeltelijk toe als het deeg al erg kleverig aanvoelt. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.

1e rijs: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht ingevette kom, 1 x draaien zodat alle kanten met een beetje olie bedekt zijn. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg op kamertemperatuur in 60 - 75 minuten tot dubbel volume rijzen.

Vormen: Stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette of licht met bloem of meel bestrooide werkplek. Druk de lucht eruit en bol het losjes op. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het \pm 20 minuten rusten. Vorm er daarna het brood en leg het deeg met de naad naar beneden in het bakblik. Dek het deeg af met ingevet plasticfolie.

2e rijs: Laat het deeg op kamertemperatuur in 60 - 75 minuten tot bijna in volume verdubbelen. Het deeg is goed gerezen als je er met een vinger opdrukt, de afdruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.

Oven voorverwarmen: Verwarm tijdens de 2e rijs de oven voor op 250 °C (boven-/onderwarmte). Verwarm een braadslede of laag bakblik mee.

Bakken: Zet het bakblik op een rooster of op een bakplaat in de oven. Giet \pm 1 dl water in de braadslede en sluit direct de ovendeur. Bak het brood 20 minuten, verlaag dan de temperatuur naar 200 °C en haal de braadslede uit de oven (pas op: er kan nog heet water in zitten). Bak het brood in nog \pm 20 minuten gaar en goudbruin (totale baktijd \pm 40 minuten). Los het brood direct na het bakken uit het bakblik en laat het op een rooster afkoelen

Web: <https://hackfortschewindmolen.nl/> - - - Adres: Het Hoge 66 7251XZ Vorden