Brood & bakken / Finland

Ruisleipä

Een stevig zuurdesem-roggebrood, zuur en bijna zonder tarwemeel erin.

Tijd 100 min **Personen** 12

Dit heb je nodig.

- ☐ 900 g Roggemeel
- ☐ 200 g Roggezuurdesemstarter
- ☐ 700 ml Warm water
- ☐ 20 g Zout
- ☐ 30 g Roggemout — optioneel
- ☐ 1 eetlepel karwijzaad – optioneel

Zo maak je het.

01 Meng de starter met de helft van het water en de helft van de bloem en laat het een nacht op kamertemperatuur staan.

02 Doe 's ochtends tweehonderd gram van de spons terug in een pot; dat is het voorgerecht voor de volgende keer.

03 Roer de resterende bloem, water, zout, mout en karwij erdoor met een houten lepel tot een mengsel.

04 Dek het af en laat het drie uur rijzen; het deeg verdubbelt ruwweg en er verschijnen scheuren op het oppervlak.

05 Verdeel het deeg met natte handen in ingevette bakvormen en strijk de bovenkant glad met een natte lepel.

06 Laat het een uurtje rijzen en prik met een vork op verschillende plekken in de bovenkant.

07 Bak een kwartier op 250 °C, daarna nog eens vijfenveertig op 180 °C en laat het een dag rusten voordat je het aansnijdt.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / ruisleipa