Brood & bakken / Frankrijk

Stokbrood

De Parijse maatstaf: een langzaam, koud gefermenteerd deeg van niets anders dan meel, water, zout en een vleugje gist, gelokt tot een lang, blarenbrood met een verpletterend knapperige korst, een open custardkruimel vol onregelmatige gaatjes en de zwakke geur van zoete tarwe die alleen tijd en stoom kunnen opbouwen.

Tijd 1200 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% broodmeel (T65 of ~12% eiwit)
- ☐ 72% Water (voor de poolish + deeg)
- ☐ 0,6% Instant droge gist
- ☐ 2% Fijn zeezout
- ☐ 2% Rijstmeel of griesmeel (om te bestuiven)
- ☐ 30% Kokend water (voor ovenstoom)

Zo maak je het.

01 Maak de avond ervoor een poolish: roer 100 g bloem, 100 g water (kamertemperatuur) en een klein snufje gist (ongeveer 1/16 theelepel) door elkaar tot een losse, beslagachtige pasta. Dek af en laat 12 tot 16 uur op een koele kamertemperatuur staan. Deze langzame voorgisting bouwt de tarweachtige, licht nootachtige smaak en de organische zuren op die een echt stokbrood zijn karakter geven, lang voordat het hoofddeeg wordt gemengd.

02 Voeg de resterende bloem, het resterende water en de rest van de gist toe aan de poolish en meng tot een ruige massa zonder droge bloem. Laat het 20 tot 30 minuten rusten (een autolyse), zodat het meel volledig hydrateert en de gluten zich vanzelf beginnen te vormen. Strooi vervolgens het zout erover en knijp en vouw het erin totdat het volledig is opgenomen. Het deeg zal bij deze hoge hydratatie nat en plakkerig zijn – vermijd het toevoegen van bloem. Kneed kort of gebruik slap-and-folds totdat het samenkomt in een ruwe, samenhangende bal.

03 Laat het deeg in bulk fermenteren in een licht geoliede, afgedekte container. Geef het gedurende de eerste twee uur drie of vier sets stretch-en-vouwen met een tussenruimte van ongeveer 30 minuten: maak je hand nat, til een kant van het deeg op en over zichzelf heen, draai de kom en herhaal dit rond alle vier de zijden. Elke vouw bouwt kracht op en houdt gas vast. Laat het na het vouwen ongestoord rijzen tot het bijna verdubbeld en zichtbaar luchtig is – ongeveer 2 tot 3 uur bij kamertemperatuur in totaal, of zet het een nacht in de koelkast voor een diepere smaak.

04 Leg het deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak en verdeel het in drie stukken van elk ongeveer 250 g. Vorm elk losjes in een rechthoek en laat 15 tot 20 minuten afgedekt rusten, zodat de gluten ontspannen. Om vorm te geven, maakt u een stuk voorzichtig plat tot een rechthoek, vouwt u het bovenste derde deel naar beneden en sluit u het af, vouwt u het onderste derde deel omhoog en sluit u het af, en rolt u vervolgens vanuit het midden naar buiten toe in een slanke 14-inch stok met puntige uiteinden. Leg de broden met de naad naar boven in de plooien van een met bloem bestoven bank (gebruik rijstmeel om plakken te voorkomen) en laat ze 45 tot 75 minuten rijzen tot ze opgezwollen zijn.

05 Verwarm een steen of staal voor op 245°C (475°F) met een lege bakplaat op het onderste rek. Breng de gerezen broden met de naad naar beneden over op perkament. Maak met een scheermes of lame in een lage hoek van 30 graden drie of vier lange overlappende diagonale strepen over de lengte van elk brood - bijna evenwijdig, niet kruislings. Schuif de broden op de steen en giet onmiddellijk het kokende water in de hete onderste bak om de oven met stoom te laten overstromen. Sluit vervolgens de deur. Bak 12 minuten met stoom, verwijder dan de bakplaat, laat het overtollige materiaal ontsnappen en bak nog 8 tot 12 minuten tot het goudbruin en knetterend is. Laat het minimaal 20 minuten afkoelen op een rooster; de kruimels zijn nog aan het harden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / baguette