Brood & bakken / Verenigde Staten

Honing Haver Sandwichbrood

Een zacht, hooggewelfd panbrood met een stevige, zachte kruimel bezaaid met gerolde haver, een vleugje honingzoetheid en een dunne gepolijste korst die netjes snijdt voor sandwiches en toast.

Tijd 200 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Broodmeel
- ☐ 90 g havermout (ouderwets), plus 10 g voor de topping
- ☐ 270 ml water, warm (ongeveer 40°C)
- ☐ 50 g Honing
- ☐ 30 g Ongezouten boter, zacht
- ☐ 7 g Instantgist
- ☐ 9 g Fijn zout
- ☐ 1 eetlepel melk, om te poetsen

Zo maak je het.

01 Roer in een grote kom (of een staande mixer met deeghaak) het warme water en de honing door elkaar en voeg dan de bloem, 80 g haver en de gist toe. Meng tot er een ruig deeg ontstaat en laat 10 minuten rusten, zodat de haver en de bloem hydrateren. Voeg het zout en de boter toe en kneed: 8–10 minuten met de hand op een niet met bloem bestoven aanrecht, of 6–7 minuten op middellaag in een mixer. Het deeg begint plakkerig maar wordt soepel en elastisch.

02 Doe het deeg in een licht ingevette kom, dek af en laat het op een warme plek (24–26°C) 60–75 minuten rijzen, tot het in omvang is verdubbeld.

03 Vet een broodvorm van 23 x 13 cm in. Rol het deeg uit en druk het uit tot een rechthoek van ongeveer 23 x 30 cm met de korte zijde naar je toe. Rol het strak op vanaf het korte uiteinde, knijp de naad bij elke draai dicht, knijp vervolgens de laatste naad dicht en stop de uiteinden eronder. Leg het met de naad naar beneden in de pan. Dek af en laat 40–50 minuten rijzen, totdat het ongeveer 2,5 cm (1 inch) boven de rand kroont. Verwarm de oven gedurende de laatste 20 minuten tot 190°C. Bestrijk de bovenkant met melk en bestrooi met de gereserveerde 10 g haver.

04 Bak op het middelste rooster 35–40 minuten, tot het diep goudbruin is en een direct afleesbare thermometer in het midden van het brood 90–93°C aangeeft. Tent na 25 minuten losjes met folie als de bovenkant te snel bruin wordt (honing wordt snel bruin).

05 Haal het brood onmiddellijk uit de vorm en laat het minstens 45 minuten (bij voorkeur 1 uur) op een rooster afkoelen voordat u het met een gekarteld mes in stukken snijdt. De kruimel is nog steeds aan het harden terwijl er stoom ontsnapt.

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 / honey-oat-sandwich-bread