Brood & bakken / Duitsland

Duitse Pompernikkel

Dicht, middernachtdonker en uiterst complex: deze Westfaalse roggesteen stoomt zestien uur lang totdat elke korrel verzadigd is met moutdiepte, subtiele zuurdesemtoetsen en een ondertoon van pure chocolade en koffie die geen parallel kent in andere broden.

Tijd 1440 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Grof roggemeel (pompernikkelmaling)
- ☐ 30% Hele roggebessen (een nacht geweekt)
- ☐ 90% Kokend water
- ☐ 20% Roggezuurdesemstarter (100% hydratatie)
- ☐ 2% Fijn zout
- ☐ 1% Karwijzaad
- ☐ 5% Donker moutextract of zwarte bandmelasse

Zo maak je het.

01 Meng in een grote hittebestendige kom het grove roggemeel en de voorgeweekte hele roggebessen. Giet het kokende water over beide en roer krachtig totdat het roggemeel al het water heeft opgenomen. Het mengsel ziet eruit als een hele dikke, plakkerige pap, bijna als nat beton. Dek het goed af en laat het 1 uur bij kamertemperatuur staan. Deze broeistap verstijfselt het roggezetmeel, brengt de enzymatische afbraak van de complexe roggesuikers op gang die de kenmerkende moutdonkere zoetheid van het brood worden, en verzacht de hele bessen.

02 Zodra het geweekte graan is afgekoeld tot onder de 35 C (controleer dit met je pols), voeg je de roggezuurdesemstarter, het zout, het karwijzaad en het donkere moutextract of de melasse toe. Roer alles krachtig door elkaar met een zware houten lepel of een stijve spatel tot het volledig homogeen is. Dit is geen deeg in de conventionele zin; er is geen glutennetwerk om te ontwikkelen. Het is een dik, compact beslag dat nauwelijks een vorm vasthoudt. De kleur zal zeer donkerbruin zijn. Smaak: het moet hartig, subtiel zoet, moutig en complex van geur zijn.

03 Bekleed een kleine broodvorm (ongeveer 20 x 10 cm) aan alle kanten met bakpapier. Vet het perkament licht in. Schep het roggebrooddeeg in de vorm en druk het stevig in de hoeken met een natte spatel of natte handen om luchtbellen te voorkomen. Strijk de bovenkant plat. Tik het blik enkele keren stevig op het aanrecht om de gevangen belletjes los te laten. Het blik moet tot op 1 cm van de bovenkant gevuld worden. Dek het goed af met een geolied stuk folie, strak rond de rand gekruld om stoom tijdens het bakken op te vangen.

04 Verwarm de oven voor op 120 C (250 F). Plaats de afgedekte broodvorm in een diepe braadpan. Giet kokend water in de braadslede tot halverwege de zijkanten van de broodvorm; hierdoor ontstaat de stoomomgeving die essentieel is voor roggebrood. Bak afgedekt met folie gedurende 16 uur. Ja, zestien uur. Het lage vuur en de stoom karameliseren de roggesuikers langzaam door de Maillard-reactie en enzymatische bruining - dit zorgt voor de karakteristieke, bijna zwarte kleur en complexe moutchocoladesmaak zonder toegevoegde kleurstoffen. Verwijder na 16 uur de folie, verhoog de oven tot 180 C (350 F) en bak onafgedekt gedurende 30 minuten om de korst te laten stollen. Laat volledig afkoelen in het blik voordat u het uit de vorm haalt. Snijd flinterdunne plakjes – roggebrood is het lekkerst de dag na het bakken.

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 / pumpernickel