Brood & bakken

Scandinavisch Roggebrood

Een dicht, donker, pittig brood van roggemeel, volle granen en zaden, lang gefermenteerd met een zuurdesem-roggestarter tot een vochtige, snijdbare kruimel die weken houdbaar is.

Tijd 1200 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 70% Donker roggemeel (volkoren)
- ☐ 30% Broodmeel
- ☐ 80% Water (koud of kamertemperatuur)
- ☐ 25% Roggezuurdesemstarter (100% hydratatie)
- ☐ 2% Fijn zeezout
- ☐ 30% Gekraakte rogge of roggebessen (12 uur geweekt)
- ☐ 10% Zonnebloempitten
- ☐ 2% Karwijzaad
- ☐ 3% Donkere melasse of moutstroop

Zo maak je het.

01 Bedek de gebroken roggebessen of hele roggebessen met koud water en laat ze 12 uur of een nacht weken. Ze nemen een aanzienlijke hoeveelheid water op en worden aanzienlijk zachter. Giet af voordat u het gebruikt. Deze weekmaker voegt textuur, vocht en een nootachtige smaak toe aan het afgewerkte brood - ongeweekte granen zouden onaangenaam hard zijn en zouden tijdens het bakken de hydratatie van het deeg zelf stelen.

02 Combineer alle bloem, de roggestarter, het resterende water (aanpassen aan graanvocht), zout en melasse in een grote kom. Meng krachtig met een houten lepel of deegschraper; roggedeeg bevat bijna geen gluten en gedraagt zich meer als dik beslag dan als brooddeeg. Kneden is niet nodig of nuttig: rogge-eiwitten vormen geen glutenstrengen. Vouw de uitgelekte weekmaker, zonnebloempitten en karwijzaad erdoor tot ze gelijkmatig verdeeld zijn. Het deeg zal erg plakkerig en stijf zijn; het moet zijn vorm behouden als het wordt uitgeschept, maar mag niet uitrekken. Dek af en fermenteer bij kamertemperatuur 8-12 uur.

03 Breng het deeg over in een goed geoliede broodvorm van 9 x 5 inch. Doop je handen of een spatel in water en strijk de bovenkant glad tot een gelijkmatige koepel; roggedeeg kan niet in de traditionele zin worden gevormd; het blikje doet al het werk. Strooi een paar extra zonnebloempitten of karwijzaad op het oppervlak. Dek losjes af met plasticfolie en laat bij kamertemperatuur rijzen tot de koepel ongeveer 1 cm boven de rand van het blik kroont en er scheuren in het oppervlak verschijnen, 2–4 uur. Roggedeeg zal niet de dramatische stijging van tarwebrood bereiken; een stijging van 20-30% is ideaal. Verwarm de oven voor op 220°C.

04 Bak gedurende 15 minuten op 220 °C, verlaag vervolgens de temperatuur naar 190 °C en bak nog eens 45-55 minuten. De interne temperatuur moet 205°F / 96°C bereiken. Als het brood klaar is, zal het iets krimpen van de zijkanten van het blik. Laat het geheel afkoelen op een rooster (minimaal 8 uur, bij voorkeur 24 uur) voordat u het aansnijdt. De kruimel is gomachtig en onrustig als hij heet is; te snel snijden zorgt voor een kleverige, onvoldoende verhitte binnenkant, ongeacht het daadwerkelijke bakniveau. De binnenkant van het brood blijft harden terwijl het afkoelt.

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 / rye-bread