Brood & bakken / Verenigde Staten

Zuurdesem Landbrood

Een natuurlijk gerezen brood met open kruimels, opgebouwd uit actief starterdeeg met een hoge hydratatie, een nacht koud laten staan en gebakken in een Nederlandse oven totdat de korst uiteenvalt en de binnenkant glinstert.

Tijd 1440 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- [ ] 90% broodmeel (12,5–13% eiwit)
- [ ] 10% Volkorenmeel
- [ ] 75% gefilterd water (26°C / 78°F)
- [ ] 20% Actieve zuurdesemstarter (100% hydratatie)
- [ ] 2% Fijn zeezout
- [ ] 2% Water voor zoutoplossing (warm)

Zo maak je het.

01 Meng het broodmeel en het volkorenmeel in een grote kom. Giet het water erbij (houd later ongeveer 30 g achter voor het zout) en meng met je hand tot er geen droge bloem meer overblijft – knijp en vouw tot de massa ruig en volledig gehydrateerd is. Dek af en laat 30-60 minuten rusten bij kamertemperatuur. Door de autolyse kunnen enzymen het zetmeel beginnen af te breken en de gluteneiwitten hydrateren en losjes uitlijnen zonder mechanisch werk, waardoor het daaropvolgende mengen veel efficiënter wordt en de kruimel een zijdezachte rekbaarheid krijgt.

02 Los het zout op in het gereserveerde water en giet het zuursel en het zoutwater over het autolyseerde deeg. Gebruik de knijp-en-vouw-methode: knijp de starter in 10-15 passages door het deeg tot hij geïntegreerd is. Begin dan met de reeks rek-en-vouwen: pak elke 30 minuten gedurende de eerste 2 uur een rand van het deeg, rek het uit tot je weerstand voelt en vouw het naar de andere kant. Draai de kom 90° en herhaal vier keer per set. Laat het deeg na vier sets afgedekt staan om de bulkfermentatie te voltooien – ongeveer 10–14 uur bij 68°F / 20°C, of 4–5 uur bij 76°F / 24°C. Het deeg is klaar als het voor 50-75% is gegroeid, luchtig en gewelfd aanvoelt en als de flap naar achteren is gepeld een netwerk van belletjes net onder het oppervlak vertoont.

03 Draai het deeg voorzichtig op een niet met bloem bestoven oppervlak. Gebruik een bankschraper en één komvormige hand om een voorvorm te maken: sleep het deeg naar je toe terwijl de schraper van achteren duwt en draait om de oppervlaktespanning in een losse ronde op te bouwen. Rust onbedekt 20-30 minuten (bankrust). Bebloem vervolgens de bovenkant van de ronde royaal, draai hem om en maak de uiteindelijke vorm: pak voor een boule de uiterste rand, vouw hem naar het midden, vouw dan naar links, rechts en rol het hele pakket naar je toe, gebruik je handpalmen om de onderste naad strak tegen de bank te slepen en af te dichten. Het oppervlak moet strak zijn als een trommel. Laat de naad naar boven in een goed met bloem bestoven (rijstmeel is ideaal) banneton of een kom bekleed met een met bloem bestoven handdoek. Knijp de naad dicht. Dek af en zet 12-16 uur in de koelkast.

04 Verwarm de oven met een braadpan (met deksel erop) aan de binnenkant voor op 260 °C gedurende minimaal 45 minuten. Draai het koude brood uit de banneton op een stuk perkament. Werk snel en scoor met een zwak of scherp scheermesje dat in een hoek van 30-45° wordt gehouden: een enkel oor dat aan één kant van de koepel is afgesneden, of een opvallend kruisarcering. De snede moet beslissend en snel zijn – 5-7 cm diep – en geen schuchtere kras. Het koude deeg (rechtstreeks uit de koelkast) is het makkelijkst schoon te scoren.

05 Gebruik het perkament als slinger, laat het brood in de gloeiend hete braadpan zakken en doe het deksel erop. Bak afgedekt op 260 °C gedurende 20 minuten. De stoom van het deeg dat in de pan zit, creëert de glanzende, rekbare korst die nodig is voor een maximale ovenveer. Verwijder het deksel, verlaag de temperatuur naar 460 °F / 238 °C en bak nog eens 20-25 minuten tot de korst diep mahonie is en een direct afleesbare thermometer in het midden 205-210 °F / 96-99 °C aangeeft. Breng het over naar een rooster en laat het minstens 1 uur staan met snijden; de interne kruimel is nog steeds aan het harden door de restwarmte.

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 / sourdough-country-loaf