

DINKELBRUIN MET ZONNEBLOEMPITTEN

(Lichtbruin speltbrood met zonnebloempitten)

DINKELBRUIN ZONNEPIT 550 G	1
DINKEL-SPELTSCHROOT	25,00 g
DINKEL-SPELTBLOEM 405	319,00 g
DINKEL-SPELTMOUT	20,00 g
ZEEZOUT	5,00 g
ROGGEDESEM GEDROOGD	7,50 g
GIST DROOG	5,00 g
ZONNEBLOEMPITTEN BIO	30,00 g
BOTER BIO	12,00 g
WATER	200,00 ml

DINKEL is de Duitse naam voor spelt.

Ik gebruik de naam Dinkel omdat ik het speltmeel aanschaf in [Het Speltwinkeltje](#), dat spelt invoert uit Zuid-Duitsland.

Het Duitse speltmeel heeft geen biogarantie, maar blijkt wel biologisch geteeld te zijn.

ROGGEDESEM

Sinds 2007 onderhoud ik dagelijks roggedesem. De desem krijgt elke dag 100 g vers roggemeel en 175 cl water. De desem die ik bij het bakken van desembroden niet nodig heb, droog ik, maal ik en gebruik ik als meelverbeteraar. Deze gedroogde roggedesem zorgt ervoor dat het deeg beter rijst. In de plaats van roggedesem kun je ook speltdesem gebruiken, maar die is minder krachtig.

SPELTMOUT

Speltmout maak ik van speltkorrels die ik laat kiemen. Zodra de kiem een lengte heeft van \pm de lengte van de korrel en nog niet groen kleurt, droog ik de gekiemde korrels en maal ze. Speltmout bevat enzymen die het gistingsproces in het deeg bevorderen.

Lichte speltmout: deze mout is gedroogd op kamertemperatuur en wordt niet geroosterd.

Donkere speltmout: deze mout is na het drogen geroosterd op 150° à 200°. Hoe langer het roosteren duurt, hoe donkerder de mout wordt.

BEREIDING

1. Alle ingrediënten gedurende 10 minuten kneden in een keukenrobot of kneedmachine (met de hand = 15 minuten).
2. Bulkrijs van 45 minuten op kamertemperatuur.
3. Verdelen in deegstukken (indien meer dan 1 brood) van \pm 600 g.
4. Deegstukken laten rusten onder doek gedurende \pm 10 minuten.
5. De deegstukken opbollen en op de bakplaat schikken of in de bakvorm leggen.
6. Narijs van +/- 1 uur in rijskast (kast met op de bodem pot met kokend water).
7. In oven van 220° bakken gedurende 30 minuten.
 - Bij het inoven goed stomen.
 - Stoom laten ontsnappen na ongeveer 20 minuten baktijd.
 - In de plaats van stomen is een pot met water in de oven ook geschikt.
8. Onmiddellijk na het bakken van de bakplaat of uit de bakvorm nemen en laten afkoelen op een rooster.

Vers is het brood het lekkerst, maar invriezen kan ook.

BROOD UIT DE DIEPVRIEZER

Indien het brood gesneden is vóór het invriezen:

Breek van het ingevroren brood het aantal sneden af die je nodig hebt. Als het afbreken niet goed lukt, gebruik dan een mes en geef een klein duwtje op de plek waar de sneden moeten afbreken.

Laat de sneden even ontdooien of leg ze kort in de microgolfoven (magnetron).

Indien het brood niet gesneden is vóór het invriezen:

1. Langzaam laten ontdooien.

OPGELET

Brood uit de diepvriezer bewaart minder goed dan vers brood. Als het brood in de broodzak blijft na het ontdooien kan het sneller beschimmelen.