

Waldkorn stokbrood



Categorieën: Brood

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Bereidingstijd: 2 uur 10 min

Ingrediënten

400 gram waldkorn meel

7 gram gist

225 ml water

10 gram boter

7 gram zout

Bereiding

Voor het maken van stokbroden gebruik ik de speciale vorm van Emile Henri, een vorm aardewerk met drie uitsparingen en een deksel.

Begin een deeg te maken van meel en water en voeg dan boter en zout toe.

Kneden (ik doe dit altijd met de keukenmachine met deeghaak) en geef het even de tijd om het deeg goed te kunnen beoordelen, ga niet direct corrigeren door meel of water toe te voegen.

Als je na een tijdje kneden ziet dat het deeg te onsamenhangend en te plakkerig blijft, voeg dan beetje bij beetje wat meel toe. om zo ver het gaat een elastische deegbal te bekomen.

Laat afgedekt rijzen gedurende 45 minuten.

Kneed het deeg even door en verdeel het in drie gelijke stukken.

Als je gewone stokbroodvormen gebruikt, meestal bedoeld om twee stokbroden te maken, verdeel je voor de tweede rijfbeurt het deeg in twee stukken i.p.v. drie. Gewone stokbroodvormen moeten licht ingevet worden.

De stokbroodvorm van Emile Henri moet licht bestrooid worden met bloem.

Vorm de stokbroden en leg ze in de vorm.

Stokbroodvorm van Emile Henri: 40 minuten onder deksel laten rijzen. Na 10 minuten rijstijd drie schuine insnijdingen in het deeg maken en licht bestrooien met meel.

Gewone stokbroodvorm: 40 minuten laten rijzen onder theedoek en plastic. Na 10 minuten rijstijd drie schuine insnijdingen in het deeg maken en licht bestrooien met meel.

Intussen de oven voorverwarmen op 230 graden.

35 minuten baktijd.

Voor de bakvorm van Emile Henri: 2 tot 3 minuten voor het einde van de baktijd het deksel verwijderen.

Laat de stokbroden afkoelen op een rooster.

Notities

Dit brood wordt gemaakt van Waldkorn mix te verkrijgen bij Aveve in België en van het merk Soezie bij

de Boerenbond in Nederland.

Typisch aan deze mix is de toevoeging van mout waardoor het zijn donkerbruine kleur krijgt en verder nog roggebloem, soja, lijnzaad, gerstmoutextract, zonnebloempitten, meelverbeters, glucosesiroop en roggezuurdesem.

Geen 'gewoon' brood dus van tarwebloem of tarwemeel met water, gist, zout en boter.

Je kunt gerust stellen dat deze broodmix geen ambachtelijk product is maar het geeft je wel een bijzonder brood ter afwisseling.

Lastig aan deze broodmix is om er een mooi samenhangend en elastisch deeg van te maken. Ook al volg je het recept op de verpakking nauwkeurig, het deeg heeft de neiging om plakkerig te worden en is moeilijk elastisch te krijgen.

Foto's

