

# Krentenroggebrood

## Afbeelding

Dit maak ik uit het boek Brood 2 van Levine van Doorne, het handigste en best geschreven broodboek dat ik ken, vooral omdat het gebruik maakt van droge gist. Voor twee broden heb je nodig:

Voor de poolish:

- 100 g tarwebloem
- 100 g water
- 0,1 g droge gist

Voor het deeg:

- 400 g tarwebloem
- 100 g roggemeel
- 290 g water
- 18 g zonnebloemolie
- 9 g zout
- 5 g droge gist

Als vulling:

- 200 g krenten

Bereiden:

1. Krenten 30 minuten wellen en goed lang laten uitlekken. Voor gebruik droog deppen
2. Poolish 8-12 uur tevoren maken
3. Meel en water en de poolish 3 min. kneden en 20 min. laten staan voor autolyse
4. Zonnebloemolie, zout en gist erbij en kneden tot een goed gekneet deeg, ca 10 minuten kneden en dan 15 in. rusten
5. Krenten erdoor
6. Eerste rijs: bal maken van het deeg en in een met olie ingevette kom leggen en laten rijzen, 4-5 kwartier

7. Lucht er uitdrukken en verdelen in twee stukken en losjes opbollen, 20 min. rusten
8. Opbollen en boule of batard van maken en in rijsmandje leggen, afdekken
9. Tweede rijs: ca 60 min. rijzen
10. Bakken in voorverwarmde oven op 230 graden, 20 min. met stoom en 20 min. zonder stoom

Ingrediënt

[Water](#)

[Tarwebloem](#)

[Droge gist](#)

[Roggemeel](#)

[Zonnebloemolie](#)

[Zout](#)

[Krenten](#)

Bron recept tekst

[Brood 2, Levine van Doorne](#)

Maaltijd

[Ontbijt](#)

[Lunch](#)