Brood met rozemarijn en rozijnen

Afbeelding

Eén van de lekkerste broden uit het tweede boek van Levine van Doorne, volgens mij de beste broodbakboekenschrijfster. Ik schrijf alleen hoe ik het heb gemaakt. In het boek staan ook een recept met desem en een recept zonder voordeeg.

Voor de biga:

- Semolina 100 g
- Water 65 g
- Droge gist 0,5 g

Voor het deeg:

- De biga
- Tarwebloem 250 g
- Semolina 150 g
- Zout 8 g
- Olijfolie 10 g
- Water 295 g
- Droge gist 3,5 g

Vulling:

- Gele rozijnen 120 g
- Rozemarijn (vers) 10 g

In het recept staat 5 g rozemarijn maar ik heb 10 g genomen en dat was erg lekker

Bereiding

1. Biga maken: in een kom de ingrediënten kneden en een bol van maken en die een uurtje laten rusten in een kom met een laagje olijfolie. Dan lucht

eruit drukken en weer een bol maken en terug in de kom en dan 8-24 uur in de koelkast. Een uur voordat je het deeg maakt de biga uit de koelkast en in stukjes snijden.

2. Deeg maken: alle ingrediënten voor het deeg kneden tot een goed deeg (10-15 min), 15 minuten laten rusten en dan de rozijnen en rozemarijn erdoor.
3. Maak van het deeg een bal en leg die in een met olijfolie ingevette kom. Afdekken en in volume laten verdubbelen. Bij mij duurde dat wel 2 uur. Het boek geeft ca. 1 uur aan.
4. Dit deeg op een met olijfolie ingevette werkplek storten, lucht eruit drukken en losjes opbollen en 20 minuten laten rusten.
5. Nogmaals opbollen en deeg vormen tot een boule of een batard
6. Semolina in het rijsmandje strooien. Deeg in rijsmandje met de naad naar boven laten rijzen tot dubbel volume. Ca. 1 uur. Met een natte vinger indrukken en als de afdruk even staat en weer terugveert, is het deeg goed.
7. De oven was natuurlijk al voorverwarmd, op 230 graden. Zet een braadslee met water in de oven of zet oven op stoomstand. Deeg op pizzasteen of heet bakblik laten glijden. Eerst 20 min bakken met stoom, daarna stoom uit of waterbak eruit en dan nog 20 minuten op 200 gaden bakken.

Ingrediënt
Semolina
Water
Droge gist
Tarwebloem
Zout
Olijfolie
Gele rozijnen
Rozemarijn
Bron recept tekst
Brood 2, Levine van Doorne