

Frans landbrood

Niveau: Moeilijk • Categorie: Brood

Frans landbrood is een recept uit de categorie Brood.

Ingrediënten

- **400 gram** Franse bloem Bignou
- **26** 5
- **15 gram** water, ± 20 ° C
- **2 gram** instant gist
- **7 gram** bakkerszout

Bereidingswijze

- 1 Heerlijk brood, maar wel een waarschuwing vooraf. Het deeg is plakkerig door de hogere hoeveelheid water. Als je nog niet zoveel ervaring hebt met het bakken van brood en/of het verwerken van natter deeg voeg dan niet de extra 15 gram water toe of verlaag zelfs de hoeveelheid naar 250 gram. De kruim van het brood zal dan gelijkmatiger (minder grote gaten) worden.
- 2 Autolyse:
- 3 Meng de bloem en 265 gram water in de kom van de standmixer in ± 3 minuten tot een ruw deeg. Dek de kom af met een douchemuts of plasticfolie en laat het mengsel 60 minuten rusten.
- 4 Deeg in een standmixer kneden:
- 5 Voeg na de rusttijd gist en zout toe en kneed het deeg met de kneedhaak ± 5 minuten. Voeg dan langzaam de extra 15 gram water toe en kneed erdoor. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken.
- 6 e
- 7 rijs en vouwen:
- 8 Doe het deeg met behulp van een deegschrapper in een licht met olijfolie ingevette kom. Maak je handen nat met water en vouw de zijkanten van het deeg naar het midden zodat er een deegbal ontstaat en draai het deeg om. Dek de kom af.
- 9 Vouw het deeg na 20, 40 en 60 minuten (maak je handen eerst nat): Laat het deeg in de kom, rek de bovenkant van het deeg uit en vouw het over zichzelf terug, doe dit ook met de onderkant en met de zijkanten. Draai het deeg na de laatste keer vouwen om (de naden liggen nu onderop) en laat het nog 30 – 45 minuten rijzen of totdat het in volume is verdubbeld. Het deeg is goed als je er met een natte vinger in prikt en het gat zichtbaar blijft.
- 10 Vormen:
- 11 Strooi een beetje roggebloem over de bovenkant van het deeg. Laat het deeg met de bebloemde kant uit de kom op de werkplek glijden. Vouw (met vochtige of licht bebloemde handen) de zijkanten van het deeg naar het midden. Geen bloem op het deeg strooien! Draai het deeg om en bol het op door steeds met snelle bewegingen met je vingers de zijkant van het deeg naar de onderkant te duwen. Bestrooi de bovenkant van het deeg licht met roggebloem, dek het deeg af met plasticfolie en laat het ± 20 minuten rusten.
- 12 Bol het deeg na de rusttijd nog een keer op, nu wat steviger, om er een rond brood (boule) van te maken of vorm er een langwerpige brood (batard) van. Bestuif het deeg en het rijsmandje met roggebloem en leg het deeg erin. Zorg ervoor dat de naad bovenop ligt.
- 13 e
- 14 rijs:
- 15 Dek het deeg af en laat het tot bijna in volume verdubbelen, 45 – 60 minuten. Het deeg is goed als je er met een vinger op duwt, de indruk even zichtbaar blijft en dan langzaam terugveert.
- 16 Oven voorverwarmen:
- 17 Verwarm tijdens de 2
- 18 e
- 19 rijs de oven met daarin een pizza-/broodbaksteen voor op 240 °C (boven-/onderwarmte). Verwarm een laag bakblik of braadslede mee. Als je geen steen hebt, dan kan je het brood ook op een bakplaat afbakken.
- 20 Bakken:

21 Los het deeg uit het rijsmantje op een met bakpapier beklede pizzaschep of gebruik hier een snijplank voor (of los het deeg op een bakplaat). Snijd het deeg met een scherp mes enkele keren in en schiet het op de hete pizzasteen (of zet de bakplaat in de oven). Giet $\pm 1,5$ dl water in de braadslede en sluit direct de ovendeur. Verlaag de temperatuur naar 220 °C. Bak het brood 20 minuten, haal dan de braadslede uit de oven en verlaag eventueel de temperatuur (als het brood al erg donker wordt) naar 200 °C. Bak het brood in nog eens ± 20 minuten gaar en goudbruin. Leg het brood direct na het bakken op een rooster en laat het afkoelen.

Toegevoegd door Matthieu