

Naam recept: Dr. Allinsonbrood

Bijzonder: Dit volkorenbrood is erg populair. Het smaakt heerlijk en blijft lekker lang vers. Dit komt omdat het deeg naar verhouding veel water bevat. Het deeg is zeer plakkerig en niet makkelijk op de hand te kneden. Een kneedmachine is hier een welkom hulpmiddel. Een goed recept is niet makkelijk te vinden maar dit recept is echt goed. We hebben het brood meerdere keren gebakken en steeds met een prima resultaat.

Hoeveelheid: 16 tot 20 sneetjes brood

Bereidingstijd: 15 minuten kneden/30 minuten eerste rijs/30 minuten tweede rijs/derde rijs 15 minuten

Bakvorm: Met olie ingevet broodbakblik, 30 x10 x 9 cm (te koop in de molenwinkel)

Oven: Voorverwarmen op 200°C en 30 minuten midden in de oven bakken.

Ingrediënten:

- 800 gram volkoren tarwemeel van De Vriendschap
- 40 gram verse gist of 14 gram gedroogde gist
- 12 gram zout
- 20 gram suiker
- 500 gram warm water
- 160 gram heet water

Bereiding:

Stap 1: Doe het afgewogen meel, zout en suiker in de mengkom. Strooi de gedroogde gist of kruimel de verse gist bovenop het meel. Voeg al knedend de 500 gram warm water toe. Kneed 5 minuten. Voeg nu al knedend de 160 gram heet water toe. Het duurt lang voordat het meel het vele water in zich opneemt. Kneed nog 10 minuten door totdat er een samenhangend slap vochtig deeg gevormd is.

Met een kneedmachine: 3 minuten kneden op stand 1 en na het toevoegen van het water nog 5 minuten op stand 1; daarna nog 2 minuten op stand 2.

Stap 2: Laat dit deeg in een met een doek afgedekte kom 30 minuten rijzen.

Stap 3: Vet het broodbakblik in met de spijsolie. Schep het deeg met de spatel in het blik. Laat 30 minuten in een met een doek afgedekt blik rijzen.

Stap 4: Steek met een nat gemaakte steker of snijd met een nat gemaakt mes in het midden van het brood tot aan de bodem van het blik. Hiermee voorkomt u grote 'luchtgaten' in het deeg. Laat nog ongeveer afgedekt 15 minuten rijzen.

Stap 5: Plaats het broodblik in het midden van de op 200°C voorverwarmde oven en bak het brood in ongeveer 30 minuten goudbruin. Stort het brood uit het blik en daarna laten afkoelen buiten de oven.

Molentip: Voeg 50 gram zonnebloempitten toe. Deze pitten weekt u een dag van tevoren in het warme water uit het recept. De zonnebloempitten met het weekwater toevoegen. U kunt ook 100 gram rozijnen toevoegen voor een nog lekkerder resultaat.

Molentip: Voor een minder zwaar brood kunt u ook 300 gram volkoren tarwemeel vervangen door tarwe- of speltbloem.

Dit recept wordt u aangeboden door korenmolen De Vriendschap te Weesp.