



Rustiek Volkoren Brood

Stevig, vezelrijk en het bewijs dat je geen chique blik nodig hebt voor een geweldig brood

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

20 min

TOTAAL

1–1,5 uur rijzen +
30–45 min narijzen +
35–40 min bakken +
45 min afkoelen

NIVEAU

Medium

1 stevig volkorenbrood

INGREDIËNTEN

500 g	volkoren tarwe-meel	10 g	zout
		1 el	olijfolie
350 ml	water lauwwarm (iets meer dan bij witbrood!)	1 tl	honing of suiker optioneel, helpt de gist op weg bij zwaar volkorendeeg
7 g	droge gist		

BENODIGDHEDEN

- grote mengkom
- keukenweegschaal
- bakplaat met bakpapier
- schone theedoek
- scherp mesje of lame
- metalen ovenschaal of grote RVS schaal (voor stoom)

"Het recept zegt minstens 45 minuten laten afkoelen. Ik wilde direct warme toast en sneed het gloeiendhete brood open. De binnenkant leek op vochtige klei."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Zet alvast alles klaar en onthoud dat de oven aan het einde op 220 °C moet, met de metalen ovenschaal onderin.

TIP Vergeet niet je lievelingsnummer op te zetten — goede vibes bakken beter!

2

WEEG



Weeg volkorenmeel, water, olie, gist en zout nauwkeurig af in aparte bakjes.

LET OP Zout direct op je gist gooien = dode gist. Voeg ze altijd aan tegenovergestelde kanten van de kom toe!

3

BEREID



Zorg dat de 350 ml water precies lauwwarm is en voeg eventueel die theelep honing toe.

TIP Zwaar volkorendeeg kan soms best een suikerkick gebruiken om de gist te activeren!

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KNEED



Meng alles en kneed het 10 tot 12 minuten door tot een soepel en elastisch deeg.

LET OP Volkorendeeg hoort kletsnat en zwaar te zijn. Uit paniek extra meel toevoegen geeft gortdroog zandbrood. Kneed gewoon door die plakkerigheid heen!

5

VORM



Laat het deeg eerst 1 tot 1,5 uur rijzen, vouw dan de buitenkanten strak naar beneden tot een stevige ronde bol en laat op de bakplaat nog 30 tot 45 minuten narijzen.

TIP Volkorendeeg verdubbelt soms wat minder extreem dan witbrood, dat is normaal! Focus op de strakke vorm in plaats van het formaat.

6

BAK



Snijd de bovenkant in, zet het in de oven op 220 °C, giet direct 100 tot 150 ml heet water in de schaal onderin en bak 35 tot 40 minuten.

LET OP Giet geen hele plens water in de stoombak! Te veel water maakt de onderkant van je brood een zompig moeras in plaats van een knapperige korst.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

CON-TROLEER



Haal het brood uit de oven en klop op de onderkant; het brood is klaar als het hol klinkt en de korst donkerbruin is.

LET OP Klinkt het nog massief en zwaar? Dan is de binnenkant nog niet goed gaar — zet het terug voor 5 minuten extra.

8

KOEL

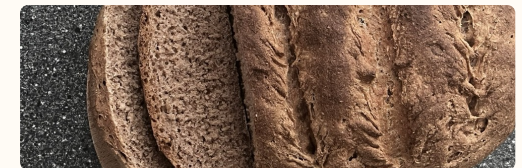


Laat het brood écht minimaal 45 minuten ongestoord uitharden en afkoelen op een rooster.

TIP Volkorenbrood móét vanbinnen goed 'zetten'. Direct warm aansnijden verandert de luchtige kruim in een zware, vochtige hap.

9

SERVEER



Snijd het volledig afgekoelde rustieke brood in dikke plakken en vier elke imperfectie als een echte Proud Disaster™.

TIP Pinterest-perfect of een echte Proud Disaster — elke snee telt gewoon mee.

BEWAREN

Kamertemperatuur

In een papieren zak of theedoek; zo blijft de korst zo lang mogelijk knapperig (in plastic wordt de korst snel zacht).

Koelkast

Liever niet — koude en droge lucht maakt je brood razendsnel taai.

Vriezer

Snijd het brood van tevoren in plakken, vries direct in en gooi ze vanuit de vriezer in de broodrooster.

VARIATIES

* Noten & Zaden: kneed een flinke hand pompoenpitten, zonnebloempitten of grofgehakte walnoten mee voor een fantastische bite.

* Sesamkorst: bestrijk de deegbol vlak voor het insnijden heel licht met water en rol hem royaal door een bordje sesamzaad.

* Nog pittiger: voeg een theelepeltje chilivlokken toe aan het deeg voor een verwarmende kick.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl