Rustiek brood

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	10 Hrs 30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Stuks	2
Apparaat	CombiSteamer V6000 Grand vanaf 2022

Het rustieke 'wortel'brood dankt zijn naam aan de karakteristieke draai van het deeg, die lijkt op een boomwortel. Dit geeft het brood structuur, een aromatische korst en een lichte, open kruim.

Voordeeg

30 ml water

45 g actieve zuurdesemstarter

50 g gewone witte bloem

10 g volkorenmeel

Deeg

300 g gewone witte bloem

100 g volkorenmeel

260 ml water

1 tlp vloeibare honing

3 g gist, verkruimeld

10 g zout

40 ml water

Het deeg vormen

een beetje witte bloem, om te bestuiven

Voordeeg

Meng het water en het zuurdesem in een kom. Roer de gewone witte bloem en volkoren bloem erdoor. Dek de kom af en laat het voordeeg ongeveer 8-12 uur op kamertemperatuur rusten.

Deeg

Doe de gewone witte bloem, volkorenbloem en water in de kom van een keukenmixer. Meng met de deeghaak op lage snelheid gedurende ongeveer 5 minuten, dek het daarna af en laat het ongeveer 30 minuten rusten. Voeg de honing, gist en voordeeg toe en kneed op middelhoge snelheid gedurende ongeveer 5 minuten. Voeg het zout toe en kneed verder gedurende ongeveer 5 minuten tot er een glad deeg ontstaat, waarbij je geleidelijk het resterende water toevoegt. Breng het deeg over naar een licht ingevette kom. Plaats in de ovenruimte en laat rijzen met Profi-bakken Laten Rijzen op 32 °C gedurende ongeveer 2 uur. Na ongeveer 45 minuten rijstijd, haal het deeg uit de ovenruimte. Maak het deeg los van de zijkanten van de kom, til het van alle kanten op en vouw elke kant naar de tegenoverliggende kant. Plaats het deeg opnieuw in de ovenruimte en ga door met rijzen. Herhaal dit vouwproces nog een keer tijdens de resterende rijstijd.

Profi-bakken Laten rijzen 32 °C gedurende 2 Hrs

(no pause)

Het deeg vormen

Keer het deeg voorzichtig om op een met bloem bestoven werkvlak. Verdeel het deeg in tweeën, bestrooi met bloem en draai elk stuk voorzichtig aan beide uiteinden (zoals bij het uitwringen van een handdoek, maar voorzichtig). Plaats de 2 gedraaide deegstukken op een houten schep of plank bekleed met bakpapier.

Bakken

Plaats de bakplaat in de ovenruimte, verwarm voor met Profi-bakken Bebloemd tot 220 °C. Gebruik de houten schep om het gedraaide deeg met het bakpapier op de voorverwarmde bakplaat in de kookruimte te schuiven. Bak gedurende ongeveer 30 minuten. Haal de broden eruit en laat ze afkoelen op een rooster.

Plaats de bakplaat in de oven om voor te verwarmen.

Ovenruimte tot 220 °C op Profi-bakken rustiek (voor)verwarmen

Voorverwarmen voltooid. Leg het deeg op de hete bakplaat.

Profi-bakken rustiek 220 °C gedurende 30 Mins

Accessoires

Bakplaat

Houten schep

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	13.04.2026