BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Roggebrood recept

± 1.5 uur | ± 1.5 uur | 12 personen

Heb je altijd al eens een roggebrood willen maken? Dan is dit recept echt wat voor jou. Dit brood is een variant op het Brabantse roggebrood. Het Brabantse brood is meestal een wit Rogge- Tarwe brood, waarbij gelijke delen roggebloem en tarwebloem worden gebruikt en vaak een melkzuur in de broden wordt verwerkt. Wij hebben ervoor gekozen om gebruik te maken van het zuur uit een gedroogde roggezuurdesem. Dit zuur is nodig om een goede structuur aan het brood te geven. Wil je zelf ook zelf thuis een heerlijk brood bakken? Lees dan snel verder voor ons roggebrood recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram Molen de Hoop Tarwebloem;
- 250 gram Molen de Hoop Roggebloem;
- 30 gram BrandNewCake Rogge Desemstarter Poeder Biologisch;
- 24 gram Bruggeman Gist instant;
- 20 gram Molen de Hoop Bakkerszout;
- Deegkrabber kunststof asymmetrisch 12 x 8,6 cm (zwart);
- Beslagkom kunststof, 28 cm;
- Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm;
- BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C;
- DeSh Stoombakje;
- Nordic Ware Broodbakvorm;
- Korstprikker kunststof 6cm;
- BrandNewCake Bakspray.

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Overige benodigdheden:

- 300 gram water;
- Bubbeltjesfolie;
- Planeetmenger met deeghaak of spiraalkneder.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Doe alle ingrediënten in de machine.
2. Laat de machine op een lage snelheid kneden tot een mooi homogeen deeg.
3. Bol het deeg losjes op door het egaal plat te slaan en van boven naar beneden op te rollen.
4. Draai het deeg om, zodat de sluiting naar boven toe ligt.
5. Draai het deeg 90 graden, zodat het deeg in de lengte voor je ligt.
6. Rol het deeg nogmaals op.
7. Duw met de zijkanten van je hand het deeg onder zichzelf.
   Tip! Zo ontstaat er een gladde bol met een sluiting aan de onderkant.
   Tip! Zet niet te veel spanning op het deeg, want dit zal erg makkelijk scheuren.
8. Leg de deegbol met de sluiting naar beneden toe op het werkblad.
9. Dek het deeg af met bubbeltjesfolie.
10. Laat het deeg rijzen, totdat het 50% in volume is toegenomen.
    Tip! Dit zal waarschijnlijk 35 tot 45 minuten duren.

Het opmaken van het deeg:

1. Vet de bakvorm lichtjes in met de bakspray.
2. Pak de deegbol erbij en draai de bol om, zodat de sluiting naar boven toe komt te liggen.
   Tip! We gaan het deeg 'Brabants opmaken', zodat het deeg een zo goed als gelijke rijs en ovenrijs krijgt.
3. Druk de lucht uit het deeg.
   Tip! De plak zal iets breder worden dan de lengte van het bakblik.
4. Pak het deeg aan de linker- en rechterkant vast.
5. Sla de uiteinde wat naar binnen toe, maar niet helemaal tot het midden.
6. Druk de omgevouwen stukken goed aan en maak de deegplak overal even dik.
7. Rol de bovenkant losjes op richting het midden.
8. Draai het deeg bij, zodat het opgerolde stuk naar je toe ligt.
   Tip! Het platte stuk ligt nu het verst van je weg.
9. Rol de plak die van je af ligt richting het midden.

Tip! Zo ontstaat er een deegrol waarbij de bovenkant en onderkant naar elkaar zijn toe gerol.

10. Houd de opgerolde stukken nog even bij elkaar en rol het gehele deegstuk nog even met 2 vlakke handen over het werkblad.
11. Maak het deegstuk overal even breed en dik.
12. Leg het deeg met de sluiting naar beneden toe in het midden van de bakvorm.
13. Druk het deeg goed aan, zodat de gehele onderkant van de vorm bedekt is.
14. Pak de korstprikker erbij en rol in 2 banen het deegstuk vol gaten.
15. Dek de bakvorm met het deeg erin af met bubbeltjesfolie.
16. Verwarm de oven voor op 240 graden (boven- en onderwarmte).
17. Verwarm op de bodem van de oven het DeSh-stoombakje.
18. Schuif ook een draadrooster op 1 van de lagere posities in de oven.

De narijs van het deeg:

1. Laat het roggebrood deeg mooi volrijzen.
   Tip! Het brood is voldoende gerezen wanneer het deeg ongeveer 2 centimeter van de specifieke bakvorm zit.
   Tip! Het deegstuk zal zich niet in volume verdubbelen en ook de indruk test werkt niet goed bij een deeg dat zo rijk aan rogge is.

Het bakken van het roggebrood:

1. Zet de bakvorm op het draadrooster en giet circa 150 milliliter water in het DeSh-stoombakje om stoom te genereren.
2. Verlaag de oventemperatuur naar 200 graden.
3. Bak het roggebrood 37 minuten.
4. Zet de ovendeur op een kier en bak het brood nog 3 minuten verder.
   Tip! De totale baktijd bedraagt dus ongeveer 40 minuten.
   Tip! Je kunt voor de zekerheid een digitale kernthermometer in het midden van het brood steken om de gaarheid te controleren. Dit brood is gaar bij een kerntemperatuur van 98 graden.
5. Los het brood direct na het bakken uit de vorm.
   Tip! Je kunt het brood eventueel ‘wassen’. Maak daarvoor een bakkwast nat en strijk het brood af, zodat de korst gaat glanzen.
6. Laat het roggebrood volledig afkoelen op een afkoelrooster.
7. Snijd het brood pas aan wanneer het volledig is afgekoeld.

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Handige informatie

Deel jouw roggebrood met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijk roggebrood gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het brood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Rogge Desemstarter Poeder Biologisch 180g (Art.nr.: BNC01288)
- 1 × Molen de Hoop Bakkerszout 750g (voor brood en banket) (Art.nr.: DH46)
- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × Desh Stoombakje (Art.nr.: DS001)
- 1 × Molen de Hoop Roggebloem 1kg (Art.nr.: DH12)
- 1 × Patisse Koel/Druip Rooster 40x25cm (Art.nr.: 10578)
- 1 × Nordic Ware Broodbakvorm 13x23cm (Art.nr.: NW45900)
- 1 × Deegkrabber Kunststof Asymmetrisch Zwart 12x8,6cm (Art.nr.: TH3000237795)
- 1 × BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)
- 1 × Beslagkom kunststof, 28 cm. (Art.nr.: SB402)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 × Korstprikker kunststof 6cm (Art.nr.: 120606)