

Baguette

Door Jan Boeren

Recept voor vier kleine stokbroden

<p>Voor de Poolish:</p> <ul style="list-style-type: none">• 165 g bloem (T65 of een andere bloem met een hoog eiwitgehalte)• 165 g water• 0,5 g instantgist. (0.1% van het uiteindelijke totale bloemgewicht) <p>Voor het deeg:</p> <ul style="list-style-type: none">• De Poolish van 1.• 335 g bloem (T65 of een andere bloem met een hoog eiwitgehalte)• 185 g water• 6.5 g instantgist• 8 g zout• Eventueel wat licht gerstemoutpoeder of wat zuurdeegpoeder.	<p>Poolish:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Roer deze drie ingrediënten tot een homogeen beslag. Dek af met een theedoek en laat ca 12 uur rijzen bij kamertemperatuur. Je poolish is nu minstens verdubbeld en waarschijnlijk is het beslag ingezakt. <p>Het deeg kneden en laten rijzen:</p> <ol style="list-style-type: none">2. Begin met het water. Daarin doe je de poolish. Daarna voeg je de andere ingrediënten toe en kneed er een soepel deeg van. Dit is een vrij slap deeg dat met de machine goed te kneden is. Voor het geval je met de hand kneedt gebruik je de 'Slap & Fold'- methode: Pak het deeg met natte handen aan een kant op, til het van het werkblad, sla het op de werkbank waarbij je het deeg van je af laat neerkomen op de bank. Vouw het dubbel. Draai het deeg 90° en herhaal de procedure. Ga zo door tot het deeg voldoende ontwikkeld is: trek een vliesje van het deeg en beoordeel dat. Het deeg mag niet scheuren, maar moet een bijna doorzichtig vlies vormen. Is dat nog niet het geval dan moet je nog even doorgaan met 'slaan'.3. Doe het deeg in een licht ingeoliede kom en dek het af met een theedoek of huishoudfolie. Laat minstens twee uur rijzen bij kamertemperatuur. Het deeg moet nu in grootte verdubbeld zijn.4. Je kunt er in dit stadium voor kiezen om het deeg nog een nachtje in de koelkast te bewaren: het zal nog lekkerder worden! De doorlooptijd is dan twee-en-een-halve dag.5. Nu gaan we het brood portioneren, opbollen en langmaken. Vouw het deeg goed in, zodat er een naad ontstaat. Maak aan het deeg puntjes aan beide einden.6. Neem een bakplaat van de oven, leg hierop een theedoek en bestrooi die rijkelijk met bloem. Trek de theedoek aan de lange zijden van de bakplaat
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

wat omhoog en leg daar het eerste deegstukje tegenaan met de naad naar boven. Pak de theedoek voorbij het deegstukje aan de zijkanten op, til de doek wat omhoog en maak zo een gootje waar het eerste deegstuk in ligt. Nu volgt het tweede deegstuk dat je ook weer in een 'gootje' van theedoek legt, etc. Dek daarna met het overgebleven deel van de theedoek af.

7. Laat rijzen bij kamertemperatuur. Twee uur is nu wel het minimum: drie à vier uur komt eerder in aanmerking: het deeg moet minstens verdubbelen. Controleer het rijsp proces door af en toe een vinger in het deeg te drukken: veert het deeg snel terug, dan moet je nog wat langer laten rijzen, komt het deeg langzaam terug, dan kun je afbakken.

Afbakken:

8. Verwarm de oven tot zeer heet: 230 à 240°C bij boven- en onderwarmte (of zo heet als je oven kan als dat minder is) of 210°C bij een heteluchtoven.
9. Bekleed de stokbroodvorm met bakpapier. Vouw dit zo dat het correspondeert met de gootjes van de vorm en zorg voor wat overlengte bakpapier tussen de gootjes. Vet in met bakspray.
10. Rol een deegstuk op een stalen plaatje of een dunne snijplank door de theedoek waarop het ligt aan de zijkanten op te tillen. Rol daarna van het plaatje op de stokbroodvorm en leg in elk gootje een deegstuk. Zorg dat de naad nu onder ligt.
11. Zet in elk deegstuk drie à vier snedes met een lame of met een ander scherp mesje. Zorg dat de snedes elkaar overlappen.
12. Zet de stokbroodvorm op een rooster in het midden van de oven.
13. Geef flink stoom en laat ca 10 minuten bakken. Open kort de ovendeur om de reststoom te laten ontsnappen. Bak daarna af tot het brood diep roodbruin van kleur is.
14. Haal de stokbroodjes uit de oven. Je kunt ze nu een beetje nat maken voor extra knapperigheid.
15. Laat de broden afkoelen op een rooster. Je hoort ze nu kraken; het is dan ook 'kraakvers' brood.