

Spaans brood bakken / Baking a Spanish bread



De boodschappen

- 200 ml warm water
- 1 theelepel suiker
- 5 gram gedroogde gist
- 225 gram tarwemeel + extra
- 100 gram volkoren meel
- 5 gram zout
- 1 eetlepel olijfolie

Gisteren hebben we het start-deeg gemaakt, daarmee gaan we nu een authentiek Spaans brood bakken. Niets lekkerder dan een vers, zelfgebakken brood!

Zo maak je het brood

Schenk het water in een kom en los de suiker er in op.

Roer de gist er lichtjes door en zet het 10 minuten op een warme plaats.

Het gistmengsel gaat aan de oppervlakte iets schuimen.

Roer de meelsoorten en het zout door elkaar in een mixkom, maak een kuiltje in het midden.

Giet er het water/gistmengsel, de olijfolie en het start-deegpapje in.

Roer het eerst door elkaar met een houten lepel, kneed het deeg dan met je handen.

Het deeg is erg plakkerig, maar als het te droog is voeg je er nog een eetlepel water aan toe.

Kiep het deeg op een met bloem bestoven bakmat, kneed het nog 10 minuten met je handen.

Duw het deeg van je af, strek het zo ver mogelijk uit en vouw het terug.

Al plakt het deeg, strooi niet teveel met meel, je brood wordt dan te droog.

Kneed liever lang en hard dan voel je de textuur onder je handen verbeteren.

Leg het gladde deeg in een grote kom, ingevet met olie en dek hem af met plastic folie.

Laat het deeg zo ongeveer 1 uur rijzen of tot dat het in volume verdubbeld is.

Spaans brood bakken / Baking a Spanish bread

Leg bakpapier op de bakplaat en bestrooi het licht met meel.

Maak het deeg los van de kom en kiep het op de bakplaat.

Strek het deeg uit in de breedte tot het ongeveer 30 cm lang is.

Vouw het deeg dubbel en strek het weer uit. Herhaal dit 2 keer.

Vorm het deeg in een ovaal en geef er een paar sneden in, met een scherp mes.

Strooi er wat meel over het brood en laat het op een warme plaats nog 45-60 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 240°C.

Bak het brood in 20-25 minuten lichtbruin en knapperig.

Als je op de onderkant klopt moet het hol klinken.

Laat het brood afkoelen op een rooster.

Spaans brood bakken / Baking a Spanish bread



Shopping list

- 200ml lukewarm water
- 1 teaspoon sugar
- 5 grams of dried yeast
- 225 grams of wheat flour
- 100g wholemeal flour
- 5g sea salt
- 1 tablespoon olive oil

Yesterday we made a starter dough so today we will bake an authentic Spanish bread. Nothing tastes better than a fresh, home baked bread.

How to bake a Spanish bread

Pour the water into a big bowl and dissolve the sugar in it.

Add the yeast, stir it firmly together and put it for 10 minutes in a warm place.

The yeast mixture will have a slight foam on the surface.

Stir the flours and salt together in a mixing bowl, make a well in the center.

Pour the water / yeast mixture, olive oil and the starter dough paste into the well.

First stir it together with a wooden spoon, then knead the dough with your hands.

The dough is very sticky, but if it should be too dry you add another one tablespoon of water.

Dump the dough on a floured baking sheet, knead it for 10 minutes by hand.

Push the dough away from you, stretch it as far as you possibly can and fold it back.

The dough will be very sticky, but do not sprinkle too much flour or your bread will be dry.

If you knead long and hard you feel the dough texture improve under your hands.

Grease a large bowl with some oil, place the smooth dough in it, cover with cling film.

Let the dough rise about 1 hour or until doubled in volume.

Spaans brood bakken / Baking a Spanish bread

Place parchment paper on the baking tray and sprinkle it lightly with flour.
Loosen the dough from the bowl then tip it out onto the parchment sheet.
Stretch the dough in width until it is about 30 cm long.
Fold the dough in half and stretch it out again until 30 cm. Repeat 2 times.

Shape the dough into an oval and slash it a few times with a sharp knife.
Sprinkle some flour on the bread and leave it in a warm place to rise again for 45-60 minutes.

Preheat the oven to 240 ° C.

Bake the bread in 20-25 minutes light brown and crisp.
If you knock the underside of the bread it should sound hollow.
Allow the bread cool on a wire rack.