



San Francisco Sourdough uit de broodoven

San Francisco Sourdough uit de houtoven. Fantastisch brood gemaakt met een starter van roggedesem en volkorenmeel.

Voor het slapengaan gevormd en in de koelkast voor een vertraagde rijs. In de ochtend gelijk uit de koelkast in de houtoven geschoven. Het resultaat: een heerlijk geurend en knapperend brood op de ontbijttafel! Heerlijk: 'snachts in de koelkast rijzen en dan 'smorgens voor het ontbijt afbakken...

Ingrediënten

- 10 gr gist (5 gr bij verlengde rijs in de koelkast)
- 240 ml water
- 10 gr zout
- 40 gr honing
- 285 gr zuurdesemstarter
- 540 gr bloem



Bereiding

Maak een desemstarter door ca 50 gr desem te mengen met 120 gr bloem en 120 gr water.

Laat 8-24 uur ontwikkelen bij kamertemperatuur.

Gebruik meel ipv bloem als je een bruine variant wilt maken.

Meng in een kom de starter met water, gist, zout en honing.

Meng er de bloem door. Kneed 8 minuten in de machine of ca 11 minuten met de hand.

Laat 2 uur afgedekt rijzen op een warme plek.

Vorm tot een bol en plaats in een rijsmandje.

Laat in ca. 45 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld als je gelijk gaat afbakken of plaats in de koelkast om de volgende dag af te bakken.

Afbakken bij 220 graden, spray water om stoom te vormen gedurende de eerste 2 minuten.

Zet na 10 minuten de ovendeur op een kier om de stoom te laten ontsnappen.

Bak in totaal ca. 40 minuten.

Door:

[Chris Karman - http://www.nietzomaareentaart.nl](http://www.nietzomaareentaart.nl)