

Met koekkruiden **BRABANTS WINTERBROOD**

Ingrediënten
> 100 g meergranenmeel > 210 g tarwemeel
> 185 volkorenmeel > 20 g olie > 8 g zout
> 7 g gist > 325 g water > 5 g koekkruiden
> 125 g gele rozijnen > 250 g donkere krenten

Verder
> Rijstmeel,
voor bestrooien van rijsmandje

Bereidingswijze

Wel de krenten minimaal dertig minuten. Meng alle ingrediënten, behalve de krenten en rozijnen, en kneed tot een soepel deeg (twaalf tot vijftien minuten met kneedmachine). Voeg de laatste vijf minuten van het kneden de krenten en rozijnen toe. Laat ongeveer een uur afgedekt rijzen op een warme plaats. Druk de lucht uit het deeg en breng het op spanning. Laat het deeg twintig minuten rusten. Bestrooi het rijsmandje met rijstmeel. Vorm het deeg en leg het in het rijsmandje met de onderkant naar boven. Dek het geheel af en zet het op een warme plaats. Laat het deeg een uur rijzen tot het volume voor de helft of geheel is verdubbeld. Verwarm de oven voor op 230 graden. Kiep het deeg om op de bakplaat en snijd het ter decoratie in met een scherp mes. Bak het brood 40 tot 45 minuten op 185-190 graden. Het brood is gaar als de kerntemperatuur 95 graden is. Als het brood tijdens het bakken te bruin wordt, dek het dan af met aluminiumfolie.

Tips VAN MAURICE

- > Het meel dat ik gebruik is biologisch meel van de commandeursmolen uit Mechelen, www.commandeursmolen.nl
- > Ik probeer altijd een zo puur mogelijk brood te maken: ik gebruik geen toegevoegde suikers, krenten en rozijnen zonder bestrijdingsmiddelen en geen broodverbetersaars die het brood extra mooi of langer houdbaar maken.

Een echte winnaar was het Brabantse winterbrood van Maurice Geven uit Lierop. Zowel van buiten als van binnen een perfect gebakken brood met een fijne smaak die perfect bij het seizoen past. De enthousiaste bakker vertelt: "Het is alweer jaren geleden dat ik ben begonnen met het bakken van brood. Eerst alleen voor eigen gezin en familie en de afgelopen jaren, sinds we verhuisd zijn, voor een bredere kring van bekenden en dorpsgenoten. Ik ben erg blij met mijn omgebouwde schuur die ik nu wekelijks als bakkerij gebruik. Vrijdag is een dag die vrijwel het hele jaar geblokkeerd is in mijn agenda: dan is het Bakdag! Afhankelijk van het seizoen bak ik verschillende broden, broodjes of focaccia. Als hobbybakker was ik blij verrast dat ik een van de winnaars mocht zijn van de bakwedstrijd van Landleven."

