

LEKKER BROOD BAKKEN ZONDER HET TE MOETEN KNEDEN **De Mertens-variant op de Bittman-truc**

Vincent Mertens
vincentmertens1@telenet.be
november 2009

Wie graag zelf brood bakt, lekker brood, maar tegen het kneden (met de hand) opziet, vindt hier misschien wel z'n gading.

Sinds een jaar of drie prijkt er op de website van The New York Times een artikel waarin uit de doeken wordt gedaan hoe je een brood kunt bakken zonder het te moeten kneden. Het is van de hand van Mark Bittman, die de truc eigenlijk heeft van een zekere Jim Lahey.

De link daar naartoe vind je hieronder.

<http://www.nytimes.com/2006/11/08/dining/08mini.html?scp=5&sq=mark%20bittman&st=cse>

De Nederlandse versie met het You Tube-filmpje waarin de hele Bittman-truc in beeld wordt gebracht, vind je op de link hieronder.

<http://nl.minitea.be/recepten/brood-maken-zonder-te-hoeven-kneden-artikel19.html>

Zowat een jaar geleden heb ik die truc van Bittman eens uitgeprobeerd. Het werd een tegenvaller. De smaak van het brood was niet zoals het hoort (het uitzicht overigens ook niet) en het deeg was danig nat, dat het nauwelijks hanteerbaar was, en dus leidde tot één grote knoeiboel.

Voor enige tijd dacht ik terug aan de Bittman-truc. Ik vatte het plan op om wel de techniek van Bittman toe te passen, zij het licht gewijzigd, maar niet z'n recept. Het resultaat was eigenlijk verbluffend: het brood zag eruit en smaakte alsof het gekneet was en de korst was ronduit fenomenaal. Ik heb de Mertens-variant op de Bittman-truc op verschillende types brood toegepast. Telkens met succes.

Voor de samenstelling van het deeg koos ik voor de klassieke broodrecepten. Dus bijvoorbeeld voor een wit brood: 594 gram bloem, 15 gram verse gist, 24 gram vetstof, 10 gram zout (12 voor wie liever wat zouter brood verkiest) en 297 gram water.

Ik ging als volgt te werk.

- de ingrediënten bij mekaar voegen (kuiltje in de bloem voor het water, de gist en de vetstof, het zout op de rand ver van de gist, om dan vanuit het midden geleidelijk alles te mengen) tot ze één geheel vormen, dus een hoop deeg waaraan je dan eigenlijk zou moeten beginnen kneden gedurende 20 minuten (maar dat kneden blijft dus achterwege)
- het ongeknede deeg gaat in een gesloten pot (ik gebruikte zo'n plastic emmer van 5 liter die je bij elke bakker gratis meekrijgt) op kamertemperatuur gedurende 12 uur. Je kunt het ongeknede deeg dus 's morgen klaar zetten en 's avonds je brood bakken.
- na 12 uur wordt het intussen gerezen deeg uit de pot gehaald en klaar gemaakt voor de tweede rij: het deeg platmaken op een met bloem bestrooid werkblad en dan met vier kanten naar binnen plooiën. Het deeg rust met de kanten naar beneden gedurende 15 minuten onder een handdoek (of wat dikker plastic folie)
- na 15 minuten het deeg opbollen op een met bloem bestrooid werkblad en in een ingevette bakvorm leggen
- het deeg in de bakvorm gedurende 2 uur laten rusten/rijzen
- de oven voorverwarmen op 240 graden en er al een soortgelijke, zij het lege, deegvorm in plaatsen
- als de oven voorverwarmd is de bovenkant van het deeg bestrijken met water
- de bakvorm met het deeg in de oven zetten en de intussen hete identieke bakvorm er als deksel bovenop plaatsen zodat het geheel dicht is
- zo gedurende 30 minuten bakken, dan het deksel eraf halen en nog 20 minuten verder laten bakken.

Meer is het niet. Voor wie niet houdt van het kneden met de hand, biedt de Mertens-variant op de Bittman-truc een uitweg.

Veel bakplezier en smakelijk.