

## Lichtbruin zuurdesembrood (2 stuks)

### Ingrediënten

- 50 gram desem
- 200 gram tarwebloem T65
- 200 gram water (20 - 24°C)
  
- De levain (= de 3 bovenstaande ingrediënten)
- 300 gram tarwebloem T65
- 300 gram tarwemeel T100
- 325 gram water (20 - 24°C)
- 15 gram olie (olijf of zonnebloemolie)
- 12 gram grijs zeezout

### Instructies

1. Maak de levain de avond voor je het brood gaat bakken: Meng de desem, tarwebloem en het water en zet weg op kamertemperatuur.
2. Maak 's ochtends het deeg door alle ingrediënten te mengen. Kneed met een standmixer een 8-tal minuten.
3. Leg het deeg in een met olie ingevette kom voor de eerste rijs. Leg er een handdoek of plasticfolie over zodat het deeg niet uitdroogt. Laat gedurende 2 à 3 uur rijzen.
4. Stort het deeg op een met bloem bestrooid werkblad en verdeel het deeg in 2 delen. Bol het deeg los op en laat 20 minuten rusten. Ga hierna het brood vormen en leg ze in rijsmandjes die met bloem bestrooid zijn. Leg het deeg met de naad naar boven.
5. Start de tweede rijs voor 1,5 uur.
6. Verwarm de oven voor op 220°C en zet onderin de oven een schaalje water.
7. Stort het deeg op een bakplaat of hete pizzasteen door het rijsmandje om te draaien. Snij het brood eventueel in met een gekarteld (brood)mes of een lame mesje.
8. Bak het brood af op 220°C gedurende 20 minuten. Verlaag hierna de temperatuur naar 190°C en bak nog 20 minuten verder. Haal het brood direct na het bakken uit de oven en laat afkoelen op een rooster.
9. Geniet van een heerlijk ontbijt of lunch met je zelfgebakken brood!