

Halloween recept uit 'Elke dag bakdag'

1) Meng voor het sponsdeeg de tarwebloem, gist en het water in een kom. Dek af met een theedoek of plasticfolie en laat minstens 2-4 uur staan (een hele nacht is ook prima). Het mengsel zal lekker gaan bubbelen.

2) Rooster voordat je met het brooddeeg begint de pompoen. Het roosteren van de pompoen zorgt voor meer smaak aan je brood. Verwarm de oven voor tot 220 °C elektrisch of 200 °C hetelucht. Leg de pompoen op een bakplaat en besprenkel met wat (olijf)olie en bestrooi met peper en zout. Rooster de pompoen in 15-20 minuten beetgaar. Liever iets te hard dan te zacht.

Laat de pompoen afkoelen en snijd deze daarna in blokjes van circa 1 centimeter. Het roosteren van de pompoen kun je ook ruim van tevoren doen.



3) Doe voor het brooddeeg de tarwebloem en het zout in een grote kom. Wrijf de koude boterblokjes er met je vingers door tot ze verdwijnen. Roer de blauwe kaas en de geroosterde pompoen er vervolgens voorzichtig doorheen.

4) Meng met je handen het bubbelende sponsdeeg door het pompoen-bloemmengsel tot een ruw, maar samenhangend deeg. Misschien heb je een extra scheutje water nodig. Dek de kom af met een theedoek of plasticfolie en laat 10 minuten staan.

5) Kneed het deeg 10 seconden op een licht met zonnebloemolie ingevet werkblad, doe het terug in de kom en laat het 15 minuten staan. Herhaal deze kneeden-laten-staanhandeling nog een keer.



Kneed ten slotte het deeg nog één keer 10 seconden (de derde keer dus). Doe het deeg terug in de kom, dek af met een theedoek of plasticfolie en laat 30 minuten rijzen.

6) Vet een broodblik in (voor een busbrood) of bekleed een bakplaat met bakpapier (voor een freeform-brood of bolletjes).

7) Bestuif het werkblad met wat tarwebloem en leg het deeg erop. Druk het een beetje plat en rol op tot een worst. Vouw de uiteinden eronder en leg het deeg in het broodblik – of op de bakplaat – met de naad onderop. Verdeel het deeg voor bolletjes in acht stukken. Rol elk stuk tot een bal en leg deze op de bakplaat. Dek af met een theedoek of plasticfolie en laat nog eens 30 minuten rijzen.

8) Verwarm de oven voor tot 220 °C elektrisch of 200 °C hetelucht.

9) Zeef een beetje tarwebloem over de bovenkant van het deeg. Kerf met een scherp mes (of knip met een schaar) twee of drie sneden in een busbrood of freeform; bolletjes hoef je niet in te knippen.

10) Bak het brood in 35–40 minuten (voor een bus- of freeform-brood) of 20–25 minuten (voor bolletjes) goudbruin en gaar. Verlaag als het brood te donker dreigt te worden de temperatuur na 20 minuten naar 200 °C elektrisch of 180 °C hetelucht. Het brood is klaar als het hol klinkt wanneer je op de bodem klopt. Haal uit het broodblik of van de bakplaat en laat minstens 30 minuten afkoelen op een rooster.

TIP: Als je een flespompoen gebruikt, dan moet je die eerst dik schillen voor je hem roostert. Gebruik je de ronde oranje (hokkaido) pompoen, dan kun je de schil gewoon laten zitten, daar zit heel veel smaak in.

