



## **Rustiek Wit Vloerbrood van de BBQ**

**Niveau: Gemiddeld**

**Land van herkomst: Frankrijk (Fusion)**

**Gang: Lunch / Bijgerecht**

**Hoeveelheid: 1 brood**

**Tijd dag 1: 5 minuten + 12-16 uur rusten**

**Tijd dag 2: 30 minuten + 2-3 rijzen + 12 uur koelkast**

**Tijd dag 3: 30 minuten opwarmen + 1 uur rijzen + 30 minuten bakken**

**Ingrediënten (voor 1 groot brood):**

**Voor de poolish (voordeeg):**

- 200 g tarwebloem
- 200 ml lauwwarm water
- 2 g verse gist

**Voor het deeg:**

- volledige poolish
- 300 g tarwebloem
- 100 ml water
- 10 g zout
- 5 g verse gist
- 1 el olijfolie

## **Bereiding:**

### **Dag 1:**

#### ***Stap 1 – De basis van smaak: de poolish:***

- Meng de bloem, het water en de verse gist tot een glad, dik beslag. Dek de kom losjes af en laat dit 12 tot 16 uur rusten op kamertemperatuur.
- De poolish is klaar wanneer deze vol kleine luchtbelletjes zit, licht is ingezakt en een frisse, subtiel zurige geur heeft ontwikkeld.

### **Dag 2:**

#### ***Stap 2 – Het deeg opbouwen:***

- Voeg aan de poolish de bloem, het water, de gist en de olijfolie toe. Meng kort tot een ruw deeg en laat dit vervolgens 20 minuten rusten. Deze rustfase (autolyse) helpt bij het ontwikkelen van een soepele structuur.
- Voeg daarna het zout toe en kneed het deeg in circa 10 tot 12 minuten tot een elastisch, licht plakkerig geheel.

#### ***Stap 3 – Langzame rijst voor karakter:***

- Leg het deeg in een licht ingevette kom en dek af.
- Laat het 2 tot 3 uur rijzen op kamertemperatuur. Vouw het deeg iedere 30 tot 45 minuten voorzichtig op (stretch & fold). Je zult merken dat het deeg steeds luchtiger en levendiger wordt.
- Voor extra diepgang in smaak: zet het deeg daarna afgedekt in de koelkast en laat het daar een nacht rusten.

### **Dag 3:**

#### ***Stap 4 – Vormen met gevoel:***

- Haal het deeg uit de koelkast en laat het ongeveer 30 tot 45 minuten op temperatuur komen.
- Stort het deeg voorzichtig op een bebloemd werkblad en vorm het tot een rond of ovaal brood. Probeer zoveel mogelijk lucht in het deeg te behouden voor een open, rustieke kruim.
- Laat het brood nog 45 tot 60 minuten narijzen.

#### ***Stap 5 – BBQ en pizzasteen voorbereiden:***

- Verwarm de BBQ met deksel tot 230–250°C en werk met indirecte hitte. Leg de pizzasteen tijdens het opwarmen al in de BBQ, zodat deze minimaal 30 minuten goed kan doorwarmen.
- Voor een extra knapperige korst kun je een klein hittebestendig schaalpje water in de BBQ plaatsen om stoom te creëren.

#### ***Stap 6 – Bakken:***

- Snijd het brood vlak voor het bakken in met een scherp mes.
- Schuif het deeg voorzichtig op de hete pizzasteen en sluit direct het deksel.
- Bak het brood 30 tot 40 minuten tot het diep goudbruin is en een hol geluid geeft wanneer je op de onderkant klopt.

**Serveren:**

- Laat het brood minstens 30 minuten rusten voordat je het aansnijdt. Hoe verleidelijk het ook is — deze rust zorgt ervoor dat de kruim zich volledig zet en zijn structuur behoudt.
- Serveer het brood licht lauwwarm met een goede olijfolie en een snuf zeezout, of gebruik het als robuuste begeleider van gegrild vlees, vis of groenten van de BBQ.

**Tot slot:**

- Dit brood draait om geduld en eenvoud. Door tijd te geven aan het deeg, ontstaat vanzelf complexiteit: een knapperige korst, een luchtige, onregelmatige kruim en een smaak die doet denken aan traditioneel zuurdesembrood — maar dan toegankelijk en perfect afgestemd op het buiten koken.
- Een brood dat niet alleen voedt, maar ook sfeer brengt aan tafel.

*Bon appétit!*