



## Aardappelbrood

### Beschrijving

Deze week keek ik naar een nieuw programma bij Omroep Max, De Nieuwe Lekkerbek. Op zich niet echt heel boeiend, maar er kwam een bakker langs die een brood met aardappel had gemaakt. Nu heb ik een paar weken geleden De Broodbijbel (ISBN 9789048303069) tweedehands gekocht, omdat ik brood maken steeds leuker begin te vinden. Het feit dat je van eenvoudige ingrediënten zoals meel, water, gist en nog wat andere dingen een prachtig brood kan maken fascineert mij. Nog een voordeel van dit recept uit De Broodbijbel is dat het deeg voor een aantal recepten in de broodbakmachine wordt gemaakt, uiteraard ook zo'n pseudokeukenlijk in mijn kast. Het enige dat je nog nodig hebt is tijd... Dit brood ziet er prachtig uit, smaakt heel lekker en blijft langer vers dan een brood zonder aardappel. Hoewel dat in dit geval niet echt nodig was, de mannen vonden het zo lekker, dat het snel op was! Ik heb voor de gele kleur geen saffraan gebruikt maar de gele kleurstof die in Spanje voor de paella wordt gebruikt. De volgende dag heeft Roel het gegeten met autarkisch beleg, dat wil zeggen eitjes van eigen kippen en tomaat uit eigen moestuin. Ik wil jullie de foto niet onthouden...



### Aantal broden

1

### Ingrediënten

- 225 gram kruimige aardappelen, in gelijke stukken, geschild
- 1 zakje geel kleurstofpoeder (La Cadena). te koop bij Oosterse winkels
- 1 ei
- 450 gram bloem + extra om het aanrecht te bestuiven
- 2 eetlepels magere melkpoeder
- 25 gram roomboter
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 1½ theelepel zout
- 1½ theelepel gist
- olie om in te vetten

#### **Keukenmateriaal**

- dunschiller
- mes
- kookpan
- maatbeker
- pureestamper
- bakplaat
- bakpapier
- plasticfolie
- rooster

#### **Bereidingstijd**

20 minuten + 2 uur en 20 minuten wachten op het kneden, 40-45 minuten rijstijd en 35-40 minuten oventijd

#### **Bereiden**

Doe de aardappelen in een kookpan en zet ze ruim onder water. Breng het water aan de kook en kook de aardappelen gaar, ik had stukken van rond de 30 gram en deze waren in 25 minuten gaar. Giet het kookwater af in de maatbeker (je hebt 2 deciliter nodig) en stamp de aardappelen fijn met de stamper, voeg geen boter of melk toe, dus alleen de aardappelen. Voeg de inhoud van het pakje saffraanpoeder aan de 2 deciliter kookvocht toe en laat de aardappelen en het kookvocht afkoelen tot kamertemperatuur. Als je weinig tijd hebt, kun je de gootsteen vol laten lopen met koud water en hierin de pan en de maatbeker zetten.

Als de aardappelen en het kookvocht zijn afgekoeld, schenk je het water in de broodvorm van de bakmachine. Doe de gestampte aardappelen hierbij en breek het ei boven de vorm. Strooi dan de bloem erover, zorg dat alles bedekt is. Hierna strooi je de melkpoeder erover. Maak een kuiltje in het midden van de bloem (maar niet tot aan de vloeistof) en doe de gist in dit kuiltje. Doe de boter, honing en het zout elk in een eigen hoek van de vorm, zorg dat deze de gist niet raken.

Zet de machine op de deegstand, waar mogelijk op de stand basisdeeg. Druk op start en wacht 2 uur en 20 minuten (in mijn geval) totdat het deeg gekneet en gerezen is.

Bestuif een stuk schoon aanrecht met wat bloem. Haal het deeg uit de machine en leg het op het bestoven aanrecht. Doorkneet het deeg voorzichtig en vorm het een compacte bal van. Leg deze op een bakplaat met bakpapier. Vet een stuk plasticfolie in met wat olie en dek het deeg hiermee af. Laat het deeg nog 30 tot 45 minuten rijzen. Verwarm 15 minuten voor het einde van de rijstijd de oven voor op 200°C.

Haal het plastic van het deeg en snijd met een mes 3 lijnen in het deeg. Eventueel kan je het deeg een kwartslag draaijen nog 3 lijnen snijden, je krijgt dat vierkante korststukken, maar ik vond dat minder mooi. Bak het brood in 35 tot 45minuten gaar, het brood klinkt dan hol als je op de onderkant klopt. Laat het op een rooster afkoelen.



**Datum**

18/02/2025