

Vijgenbrood

Ingrediënten

- 300g water
- 15g verse gist
- 150g kastanjemeel
- 400g tarwemeel, type 55, en een beetje voor het werkblad
- 50g vloeibare honing
- 2 theelepels zout
- 160g gedroogde vijgen

Bereiding

- Voeg water, gist, kastanjemeel, tarwemeel, honing en zout in de mengbeker, 7 min /kneedfunctie.
- Voeg 80 g vijgen toe en activeer de 1 min/deegfunctie opnieuw.
- Voeg de resterende 80 g vijgen toe en activeer de 30sec/kneedfunctie opnieuw. Breng het deeg over op een met bloem bestoekt werkoppervlak. Breng de randen van het deeg 3-4 keer naar het midden, rol het in een bal, plaats het in een kom, dek af met een doek en laat het rijzen 1-2 uur bij constante temperatuur (uit de buurt van tocht). Het deeg moet verdubbelen in volume.
- Breng aan het einde van de eerste rijst het deeg over op het licht bebloemde werkoppervlak en vouw het stevig met de hand om het gas te verwijderen. Breng de randen van het deeg 3-4 keer naar het midden en rol in een bol. Neem de bol in je handen en rol zachtjes, door deze van onder naar boven door de handen te laten rollen. Leg de bol op een vel bakpapier, dek af met een theedoek en laat het 1 uur lang weer rijzen.
- Aan het einde van de tweede rijst, steek een bakplaat in de oven, plaats een kleine container met water in de bodem van de oven en verwarm het voor op 220°C.
- Snij op het oppervlak van de bol 4-5 incisies met een scherp mes. Bevochtig het brood met een keukenborstel. Plaats het bakpapier door het bakpapier op de hete bakplaat te slepen en bak gedurende 15 minuten op 220°C, verlaag vervolgens de oventemperatuur tot 200°C en bak 15 minuten bij. Haal uit de oven en laat afkoelen op een bakrek voor het serveren.

Kastanje meel : <https://www.de-zuidmolen.nl/divers-meel-en-graanprodukten/diverse-melen/kastanjemeel-bio/>

Franse Tarwebloem Type 55

Toepassingen : groot- en kleinbrood (pistolets, sandwiches), stokbrood, toastbrood, boerenbrood, pitabroodjes.

<https://www.de-zuidmolen.nl/meel-voor-brood/bloem-voor-wit-brood/frans-type-55/>

Pain aux figues

Ingrédients

- 300 g d'eau, et un peu pour la cuisson
- 15 g de levure boulangère fraîche
- 150 g de farine de châtaigne
- 400 g de farine de blé, type 55, et un peu pour le plan de travail
- 50 g de miel liquide
- 2 c. à café bombées de sel
- 160 g de figues sèches

Préparation

- Mettre l'eau, la levure boulangère, la farine de châtaigne, la farine de blé, le miel et le sel, puis activer le mode 7 min/🌀.
- Ajouter 80 g de figues et activer de nouveau le mode 1 min/🌀.
- Ajouter les 80 g de figues restants et activer de nouveau le mode 30 sec/🌀.
Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné. Ramener les bords de la pâte 3-4 fois vers le centre, la rouler en boule, la poser dans un saladier, couvrir d'un torchon et laisser pousser 1-2 heures à température constante (à l'abri des courants d'air). La pâte doit doubler de volume.
- A la fin de la première pousse, transvaser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et la rabattre fermement à la main pour en chasser le gaz. Ramener de nouveau les bords de la pâte 3-4 fois vers le centre et rouler en boule. Prendre la boule dans les mains et rouler délicatement en faisant passer les mains du dessus au-dessous de la boule. Poser la boule sur une feuille de papier cuisson, couvrir d'un torchon et laisser de nouveau pousser 1 heure.
- A la fin de la seconde pousse, insérer une plaque à pâtisserie dans le four, poser un petit récipient d'eau dans le bas du four et préchauffer ce dernier à 220 °C (Th. 7).
- Grigner la surface de la boule en y réalisant 4-5 incisions à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Humidifier le pain à l'aide d'un pinceau de cuisine. Enfourner en faisant glisser le papier cuisson sur la plaque chaude et cuire 15 minutes à 220 °C, puis baisser la température du four à 200 °C (Th. 6-7) et prolonger la cuisson de 15 minutes. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie avant de servir.