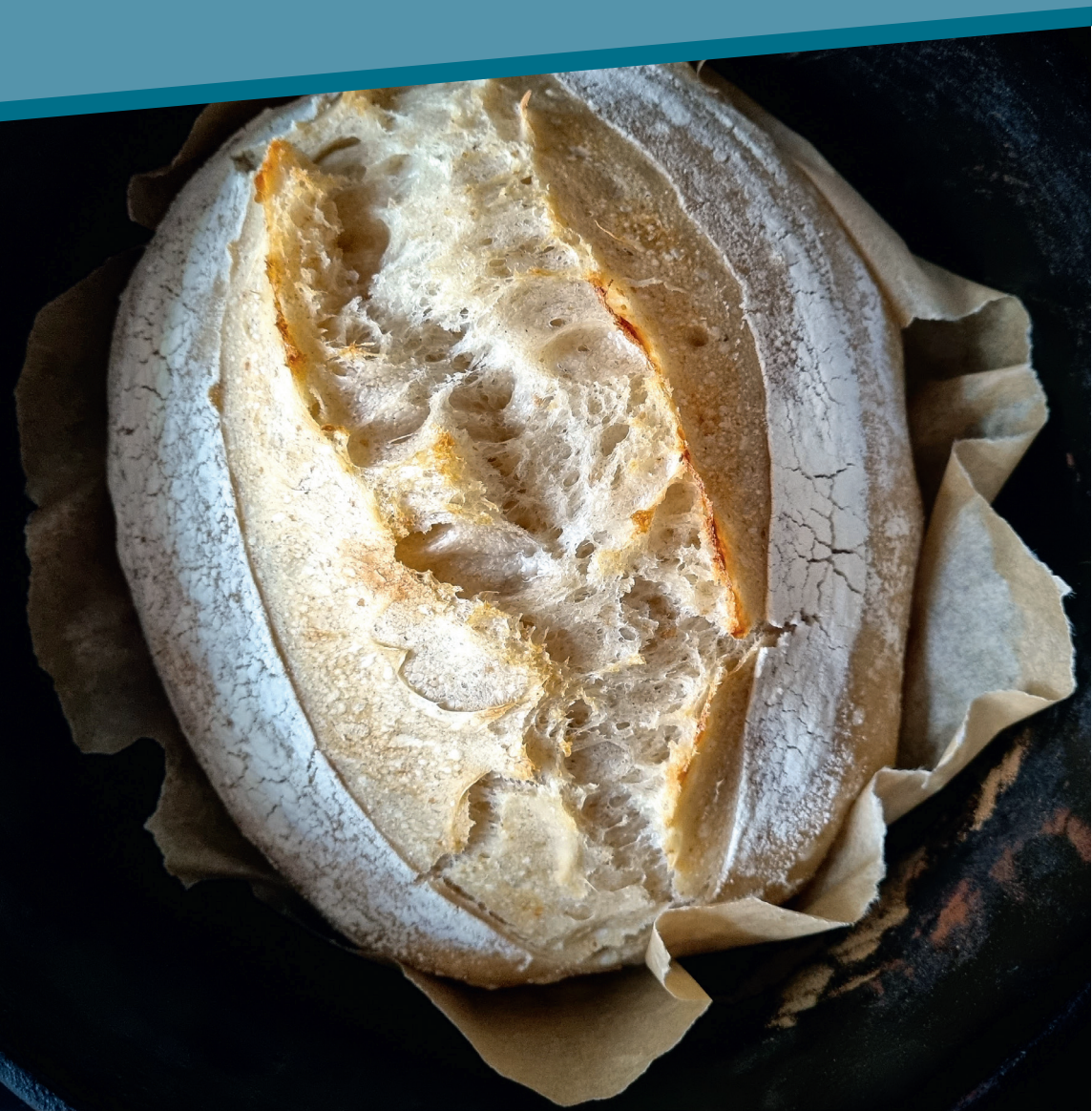


DESEM DOE JE ZO!

Dé starter voor jouw zuurdesembrood





LIEVE LUUK

Gefeliciteerd met je verjaardag én de verjaardag van je nieuwe huisgenoot in een potje. Let goed op d'r want ze is me er eentje. Maar wanneer goed verzorgd en begrepen: een aanwinst voor het gezin. Ik laat je natuurlijk niet zomaar aan je lot over. Hierbij een handige startgids met alle (ok, veel) zuurdesem tips & tricks. Geniet van je verse broodjes!

De weg naar een heerlijk zuurdesembrood lijkt behoorlijk lang. En ingewikkeld. Maar eigenlijk kan je het opknippen in 3 simpele stappen:

- 1. De starter**
- 2. Het deeg**
- 3. Het bakken**

1. DE STARTER

Ik heb je natuurlijk een fijne starter cadeau gegeven maar de kans bestaat dat die een keer het loodje legt. Of dat je wilt gaan experimenteren met andere starters. Dus we pakken het begin toch maar even mee.

Je starter maken

De starter is de basis van je brood. Dit zure goedje zorgt voor de heerlijke smaak én de rijs van je brood. Om zelf een starter te maken heb je niet veel nodig. Behalve tijd, een (weck)potje, een weegschaal, iets om te roeren, water en bloem/meel.

Tips voor je begint:

- Een starter gaat het snelst wanneer je hem voedt met roggebloem (of roggemeel). Gewone witte bloem kan ook, maar dan duurt het een week of 2 voor je een goede starter hebt t.o.v. circa 1 week met roggebloem.
- Als je de pot tussendoor wast, gebruik dan lauw water of spoel de pot na met koud water. Je starter houdt niet van een sauna.
- Sluit het potje niet helemaal af, anders ontploft de boel. Doe de deksel (of stukje plasticfolie) er losjes op.
- Markeer met een elastiekje om de pot of krijtstift tot waar je starter komt. Zo kan je goed in de gaten houden wanneer hij binnen 24 uur verdubbeld is.
- Een starter gaat op den duur sneller verdubbelen, binnen 4-6 uur in de zomer en binnen 6-8 uur in de winter.

Dag 1: Meng 50 ml water en 50 gr bloem, roer goed door en zet 24 uur weg.

Dag 2: Neem 50 gram starter en voedt deze met 50 gram bloem en 50 gram water*, roer goed door en zet 24 uur weg**.

Dag 3 en verder: Herhaal de stappen van dag 2. Dit doe je eigenlijk tot je starter binnen 8 uur verdubbeld in grootte en wanneer hij op z'n piek is blijft drijven op water.

Je starter onderhouden

Yes, je starter is actief! En nu? Nu ga je er natuurlijk brood mee bakken. Zodra hij actief is wacht ik nog 1 voeding af. Ik voed dan 20 gram starter met 50 gram bloem en 50 gram water. Ik heb voor mijn broodrecept dan genoeg starter over om mee te bakken. Je houdt dan niet zo veel starter over en dat is top. Ik voed mijn starter dan weer in een 1:1:1 en zet het direct na de voeding in de koelkast. Let op: ook hier de deksel losjes houden.

Je starter kan een week of 3 / 4 in de koelkast overleven zonder voeding. Zegt google. Ik bak zelf wel 1x per week en anders ververs ik tóch 1x mijn desem per week.

Als je starter uit de koelkast komt, laat het dan even op temperatuur komen en voed 1 à 2 keer om hem op krachten te krijgen. Als ik op zaterdag een brood wil bakken, betekent dit

- dat ik op woensdagavond mijn starter uit de koelkast haal
- hem donderdagochtend en vrijdagochtend voed

Je starter opsplitsen

Je kan van elk soort bloem een starter maken, maar splits altijd je goede starter op in plaats van te gaan experimenteren met je levende huisgenoot. Pas de verandering ook gelijdelijk toe. Is je starter gewend aan 100% roggemeel voeding? Dan kan je niet in 1x overstappen op 100% patentbloem. Ga in kleine stapjes 80/60/40% bijvoorbeeld. Ben je een nieuwe starter aan het opbouwen? Gebruik dan kleine hoeveelheden zodat je niet zoveel hoeft weg te gooien en krik de hoeveelheden pas op tegen de tijd dat je toe bent aan bakken.

**Je kan ook minder gebruiken zodat je minder waste hebt. Als je in deze fase maar een 1:1:1 verhouding aanhoudt.*

*** Op dag 2 of 3 heb je vaak een explosieve groei en ben je helemaal in je nopjes, alleen met deze starter kan je nog niet bakken. Je zal zien dat 'ie de dagen erna ook helemaal niet zo groeit. Dat heeft echt tijd nodig.*



2. HET DEEG

Dit vind ik het leukste én het moeilijkste deel van het brood. Of het lukt en hoe de uitkomst is, is van zóveel variabelen afhankelijk. Het weer, de temperatuur, de bloem, het kneden, de rijstijd... En toch denk ik dat ik je wat tips & tricks kan geven zodat je met trots vervuld wordt als je je eerste brood gaat bakken.

De bakkersformule

We beginnen met een lekkere formule, hier wordt online heel ingewikkeld over gedaan maar het is vrij simpel als zelfs ik ermee uit de voeten kan.

De basis voor de formule is altijd bloem (100%), de hoeveelheid bloem bepaald dus de hoeveelheden van de overige ingrediënten:

- Bloem - 100%
- Water - 65 - 80%
- Zuurdesem - 20%
- Zout - 2%

Mijn go-to recept is als volgt:

- 400 gr witte patentbloem
- 260 ml water
- 80 gr zuurdezem
- 8 gr zout

TIPS:

- Je kan van heel veel soorten bloem brood bakken, ik vind witte bloem heel erg lekker.
- Kies bij voorkeur een bloem die veel eiwit bevat voor sterke gluten en dus een mooie rijs. Maar eerlijk: gewone patentbloem uit de supermarkt does the trick.
- Je kan dus ook spelen met de samenstelling van bloem, zo kan je je gewone witte bloem verrijken met spelt of rogge. Als je maar onthoudt dat alle bloem bij elkaar de 100% van jouw formule is.

WATER:

- Zuurdesemdeeg is een nat deeg. Dat is heerlijk, geeft lekker veel stoom en rijst daardoor goed in de oven.

Maar: het is ook vrij ingewikkeld om mee te werken. Daarom begin je vaak met een laag percentage water in je recept. Je kan dit uitbouwen naarmate je meer feeling met het deeg hebt en eerlijk, dat duurt wel een broodje of wat.

- Je kan ook testen met welk percentage water jouw deeg waarschijnlijk het beste uitpakt. Neem dan 4 kommen met bijvoorbeeld 40 gr bloem, reken de verschillende waterpercentages uit (bijvoorbeeld 65-70-75-80%), doorroeren en na een half uurtje kijken welk deeg het beste eruitziet. Kijk hier maar even:



Tijd voor het stappenplan!

Om zuurdesembrood te kunnen bakken heb je een actieve starter nodig en dat vergt enige planning. In de zomer kan ik in de ochtend mijn starter voeden en 2 uur later beginnen met het deeg. In de winter heeft mijn starter wat meer tijd nodig. Zo'n 6 - 8 uur. Stel, je wilt zondag lunchen met vers brood. Dan gaat het als volgt:

1. Voed je starter - zaterdagochtend 09.00

voed je je starter, ik hou dus 20 gr starter / 50 gr bloem / 50 gr water aan. Wil je de boel een beetje versnellen, gebruik dan lauw water.

2. Autolyse - zaterdagochtend - 09.00

Ik voeg dan meteen mijn bloem en water uit het recept samen, alleen even doorroeren / mengen tot er geen droge bloem meer zichtbaar is en afdekken. Nu start je vast de autolyse en worden er alvast gluten gevormd. Doe dit meteen in de bowl waarin je het deeg gaat mixen. Scheelt toch weer afwas. Autolyse is overigens optioneel, sommige bakkers doen het wel, andere niet, sommigen maar 10 minuten of een uur. Kijk wat voor jou werkt.

3. Deeg kneden - zaterdagmiddag 15.00

Voeg je zuurdesem toe aan je deeg en mix 3 minuten met de deeghaak op medium snelheid. Laat nu 3 minuten rusten, voeg het zout toe en kneed weer 3 minuten. Dit herhaal je nog 2x zodat je deeg in totaal 12 minuten gekneet is. Je deeg is goed als je de windowpane test kan doen. Je kan ook met de hand kneden, doe dan zéker wel de autolyse van minimaal een uur. Maar ik vind persoonlijk met de machine kneden betere resultaten geven.

4. Strecht & Fold - zaterdagmiddag tussen 16.00 en 18.00

In totaal doe je 3 stretch & folds. De eerste keer nadat je deeg een uur gerust heeft en daarna om het half uur. Bij een stretch & fold laat je het deeg in de kom. Je pakt steeds een stukje deeg dat tegen de kom aan zit, stretch het zover als het deeg het toelaat naar boven en fold het om de deegbal heen. Dit doe je sowieso helemaal rondom en herhaal tot je deeg echt niet meer wilt meegeven.

Scan just in case:



5. Eerste rij - tot een uurtje of 21.00

Nu is het tijd om je deeg te laten rijzen. Dit kan wel een uur of 3 duren. Je deeg is klaar als er luchtbelletjes aan het oppervlak te zien zijn. Om e.e.a. te versnellen kan je het deeg ook in je oven met alleen het licht aan zetten. Zeker als het echt koud aan het worden is, is dit eigenlijk een must. Tenzij je lekker tot 00.00 wilt wachten op je deeg.

6. Pre-shape & shape! Zaterdagavond 21.00 - 21.30

Dit is the tricky part. Want het deeg plakt en voelt onhandig. Kwestie van oefenen, komt goed. Echt. Uitleggen in tekst is lastig, dus kijk alsjeblieft even dit filmpje.



Laat tussen de pre-shape en de shape je deeg 15 minuten rusten. Je kan dan vast je rijspankje bebloemen met gewone bloem of rijstmeel.

7. Bulk rijs - nachtje in de koelkast

Je deeg zit in zijn mandje, dek hem af met een theedoek en doe het geheel in een plastic tas in de koelkast. Deze bulkrijs kan 16 - 20 uur maximaal duren. Handig voor als je eens wilt schuiven met het schema. Je brood kan dus ook prima in de middag de koelkast in. Dit is vooral in de zomer fijn als je starter gaat als een tiet.

8. Let's get the party started! Zondagochtend 08.00 (of hoe laat je dan ook wil opstaan)

Verwarm je oven én Dutch oven (ovenbestendige pan met deksel) voor op 250 graden. En laat minimaal een uur opwarmen.

9. Time to bake! Zondagochtend 09.00

Knip een bakpapier op maat, niet te ruim anders krijg je lelijke vouwen in je brood, en kiep (GENTLE) hier het deeg uit de rijsmand op. Verdeel het overvloedige bloem over je brood en score het brood. Ik zou beginnen met een rechte, verticale lijn. Later kan je helemaal los op Pinterest om allerlei mooie patroontjes te leren. Het mag een vrij diepe streep zijn, zeker 1 cm diep. Haal je pan uit de oven en doe het brood, met bakpapier en al, in de pan. Deksel erop en 20 minuten bakken.

Na deze 20 minuten haal je de deksel eraf. Dit is het moment waarop de tranen in je ogen springen. Van geluk. Of ellende omdat al je moeite net niet helemaal lekker heeft uitgepakt. Voordeel: je weet meestal meteen wat je bij het volgende brood anders wilt doen. Je bakt het brood nu nog 15 - 20 minuten zonder deksel. Afhankelijk van hoe donker je het brood wilt hebben.

10. Cooling down. Zondagochtend 09.40

Nu komt het moment van pure wilskracht. Het brood moet echt heel goed afkoelen voor je erin gaat snijden. Anders wordt het een zompige bedoeling en dat is doodzonde van je harde werk. Na een (klein) uurtje is het dan eindelijk zover: bon appetit!

