

Recept zuurdesembrood



Over het bakken van desembrood zijn boekenkasten vol geschreven. Wij hebben ons erop gestort, maar het is niet simpel. Het is aan te raden je er echt in te verdiepen. En/of een workshopje of cursus ergens te doen. Belangrijk om te beseffen dat er vele wegen naar een goed brood leiden. Je kunt allerlei manieren toepassen. In het begin heb je een enorm bomen-en-bos gevoel, maar zodra je het eerste gelukte desembrood uit de oven haalt ben je zielsgelukkig. Althans wij.

Hieronder een paar blokjes info die we zelf gebruiken/gebruikt hebben.

Het maken en verzorgen van een desem.

Dag 1.

Meng in een plastic bakje of een flinke glazen pot 100 gram roggemeel en 100 gram lauw water. Laat een dag op kamertemperatuur staan.

Dag 2.

Gooi de helft van het mengsel weg en voeg dan toe: 100 gram lauw water, 10 gram roggemeel, 90 gram biologische bloem. Goed mengen, deksel erop, een dag op kamertemperatuur laten staan.

Dag 3 tot ± dag 7.

Gooi zoveel van het mengsel weg tot je 100 gram overhoudt. Voeg dan toe: 100 gram lauw water, 10 gram roggemeel, 90 gram biologische bloem. Goed mengen, deksel erop, op kamertemperatuur laten staan. Herhaal dit iedere dag tot het mengsel heel bubbelig wordt en nadat je het hebt laten staan in een dag min of meer verdubbeld is in volume – als het op zijn maximale kracht is. Het smaakt dan licht alcoholisch en zuur. Normaal gesproken duurt dit proces een week.

Je hebt nu een desem dat klaar is voor gebruik. Je kunt de hoeveelheid groter gaan maken zodat je voldoende hebt om brood mee te bakken. Hou ongeveer deze verhouding aan: 1 deel van het oude desem ververs je met 1 deel bloem (waarvan 10% rogge) en 1 deel water. Wanneer je het gebruikt om mee te bakken, hou je altijd een deel apart om weer een nieuwe verversing mee te maken.

Moederdesem maken volgens Robèrt van Beckhoven

Je kunt gewoon op je eigen fruitschaal kijken welk fruit je gaat gebruiken om desem te maken. Geraspte appel, appelschillen, schillen van sinaasappels en druiven, rozijnen enzovoort. Je kunt een mengsel naar eigen smaak maken. Als je van zoet houdt, kun je een beetje honing toevoegen. Je zet het fruit onder water en dat gaat fermenteren. Wel elke dag even roeren om schimmelvorming te voorkomen. Je zult zien dat het mengsel, afhankelijk van de temperatuur waarbij het bewaard wordt, na een paar dagen gaat gisten. Dan wordt het tijd voor de zeef en het fruit mag op de composthoop. Het fruitwater vang je op. Dan begint het echte werk.

Werkwijze.

1. 100 gram tarwebloem en 100 gram gezeefd fruitwater mengen
2. Goed roeren en afdekken met een theedoek
3. Een uur buiten de koelkast en dan in de koelkast bewaren
4. De volgende dag 'eten' toevoegen: 50 gram tarwebloem en 50 gram water
5. Een uur buiten de koelkast en dan in de koelkast bewaren
6. Vanaf punt 4 nog 3 x herhalen
7. Na 5 dagen is je desem klaar om gebruikt te worden

Uit de Workshop Desembrood bakken

Wat doe je om je desem te verversen?

Om brood te kunnen bakken dien je je desemstarter goed te onderhouden. Je neemt dan steeds een beetje starter en voedt dit om een deeg mee te kunnen maken.

De starter verversen:

1. Haal de starter 's avonds uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Dat is 20-22°C.
2. Giet 30 gram van de starter in een nieuwe, schone, glazen pot. Voeg 90 gram water van 30°C en 90 gram bloem/meel (verhouding 1:3:3) toe. Roer het mengsel goed.
3. Laat de starter 10 tot 12 uur staan op kamertemperatuur, tot hij minstens is verdubbeld, maar nog wel 'bol' staat. (dit in tegenstelling tot een 'kuil'; dan is de desem over de top). Je kunt nu van je starter deeg maken om een brood mee te bakken. *Zie de illustratie hieronder.*
4. Nadat je je desemstarter hebt afgewogen om mee te gaan bakken, houd je altijd minstens 10 gram over zodat je hier een nieuwe starter van kunt maken. Dit doe je door 10 gram starter te voeden met 10 gram water en 10 gram bloem (1:1:1) en zet het in de koelkast. Je kunt het de week later weer gebruiken.

Hoe verversen?

1x per week bakken:

Uit koelkast → verversen 1:3:3 → ± 12 uur laten fermenteren → klaar om brood te bakken → 10 gram overhouden → 1:1:1 verversen → 1 uur fermenteren → koelkast in tot max. volgende week.

Vakantie

Uit koelkast → verversen 1:3:3 → ± 12 uur laten fermenteren → klaar om brood te bakken → 10 gram overhouden en 1:3:3 verversen → 1-2 uur laten fermenteren → koelkast tot na de vakantie → na vakantie 2-3 x verversen 1:1:1 en je kunt weer het normale schema aanhouden.

Heel veel succes!!



