

Het Desem Boek

Wouter Groeneveld

2019-02-04

Inhoudsopgave

1	Introductie	5
2	Kabouters	7

Hoofdstuk 1

Introductie

“Happiness is bread baking.” - KC, Sourdough.com

Niet iedereen voelt van kleins af aan wat hij wil worden later. Dat was bij mij niet zo. De constante aanwezigheid van een beeldscherm, hetzij een computer, hetzij een Game Boy, verraadde mijn rechte lijn naar software ontwikkeling. Ik had weinig hobby's als kind, maar zolang het “bleep” zei en mijn ogen er slechter van werden, was ik stil. Eten was leuk, maar hield me niet bezig. Dacht ik. Maar toch, op een of andere manier, zijn een aantal smaken in mijn onderbewustzijn terecht gekomen die mij nooit meer zullen loslaten. Een van die smaken is eentje van Spaans brood. Zuurdesembrood, weet ik nu. De jaarlijkse familievakanties hebben buiten een fascinatie voor cactussen dus toch nog iets anders opgebracht: een ijzersterke herinnering van *geur* en *smaak*. Dat ik meer dan 10 jaar later op zoek zou gaan naar de oorsprong van die geur en smaak, kon ik me toen onmogelijk inbeelden. Het zaadje was gepland.

Mijn vader heeft zolang als ik me kan herinneren altijd zelf brood gemaakt, net zoals zijn vader. Zondag mochten mijn zussen en ik langer slapen, totdat je bruint werd gewerkt door het helse gepiep van de kneedmachine, die onverstoort een paar kilo deeg tegen de randen van de kom sloeg. Een dik uur later rook het hele huis naar versgebakken brood ter compensatie: dat maakte veel goed. Wanneer het brood voldoende gekoeld was, werd de snijmachine aangezet om het brood in sneetjes te verdelen, en het merendeel in de diepvries te stoppen. Op dat moment is het een kwestie van vechten - en hopelijk winnen - om het korstje (of, stel u voor, misschien zelfs twee korstjes) te kunnen bemachtigen. We leken wel kippen die vechten om een stukje brood die elkaar daarna achterna lopen.

Die traditie om wekelijks brood te bakken gaven mijn zaadje regelmatig een beetje vocht. Niet veel, maar genoeg om niet af te sterven. Wanneer ik alleen ging wonen, en het moeten vertrouwen op de gammele kwaliteit van supermarkt brood beu was, kreeg ik van mijn ouders een broodbakmachine cadeau. Plots

kreeg het zaadje niet zomaar een beetje vocht, maar een hele emmer vol mest. En groeien deed het. Het duurde nog een jaar of twee voordat ik toegaf aan die opgeslagen zintuiglijke prikkeling van dat brood op vakantie. Maar wanneer het zaadje een plantje werd, kwam er geen muurbloempje uit: het werd een Redwood die nog steeds van geen stoppen weet.

Brood bakken voelt voor sommigen aan als een verplichting: je doet het omdat het nu eenmaal moet gebeuren. Voor mij is brood bakken van een verplichting naar een hobby naar een (leuke) obsessie gegroeid: waar ik vroeger niets van moest weten, daar wil ik nu net alles van weten, tot in het kleinste detail. Met als gevolg dat op mijn eentje knoeien met een broodbakmachine te weinig voldoening gaf. Op zoek naar de *geur* en de *smaak* toverde ik mijn keuken om tot een microbiologisch laboratorium, volgde ik cursussen, ging ik in leer ibj de beste bakkers, schreef ik artikels en gaf ik cursussen. Dit boek is de culminatie van alles wat ik weet over brood bakken. Er zijn zoveel goede (en slechte) broodbak boeken gepubliceerd dat het duizelt van de keuzestress wanneer je er eentje wilt aanschaffen. Daarom koos ik resoluut voor een persoonlijk verhaal, waarin ik je inzicht verschaft in mijn leerwereld, gecombineerd met duidelijke, maar wetenschappelijk onderbouwde, informatie. Je hebt geen universitair diploma nodig om te bakken met zuurdesem, wat andere bronnen je ook doen wijsmaken. Het is juist super simpel: iedereen die ooit al eens iets heeft gefermenteerd kent de basis. Dit boek is géén handboek, kookboek of bakboek: het is een verslag van een leek die druk bezig is om meester te worden. Volg mij in mijn voetsporen om zuurdesembrood terug onder de mensen te krijgen. Volg mij om te leren hoe je moet leren om achter je neus aan te lopen.

Hoofdstuk 2

Kabouters

‘Eat (good) food. Mostly plants. Not too much’ - David Pollan, In
Defense of Food

“Het kaboutertje is weer bezig” glimlachte mijn vrouw, toen ze opkeek van haar boek. Dat leek haar wel een gepaste manier om het plotse achtergrondlawaai te identificeren. Deze mini mens wordt verkocht inclusief huisje: een broodbak-machine. Die machine die je kan programmeren om op een bepaald moment te starten en dan te vergeten. Wanneer je dan weer helemaal vergeten bent dat er iets geprogrammeerd is om voor jou in actie te schieten, vult de keuken zich met een licht gebrom. “Rammel, rammel, klots, klots.” Stilte. “Rammel, rammel, klots, klots.” Stilte. Wanneer je aan die bepaalde geluiden went, schakelt onze kabouter over naar versnelling twee: een onophoudelijk gebonk. Vanaf dan volgt een zalige periode van rust. Maar niet getreurd, de kabouter is namelijk zeker niet ontheven van zijn taak! Na een uurtje een dutje gedaan te hebben, herinnert hij zich waarschijnlijk dat hij brood aan het kneden was dat nu dringend de oven in moet. De kabouter steekt de open haard aan en jij hoort een zacht getik, afkomstig van het verwarmingselement in de machine. Na drie kwartier vult het huis zich met de zachte geur van versgebakken brood en meldt de kabouter trots zijn werk met een “piep, piep, piep”, gecombineerd met een flikkerend rood lampje. Na een druk op de start/stop knop neem je afscheid van hem met een laatste “piep”. Het is dan aan jou als om als teken van dankbaarheid om de kabouter zijn zwaar werk uit zijn huisje te nemen en te laten afkoelen, om het enige tijd daarna smakelijk naar binnen te kunnen werken. Liefst met beleg natuurlijk, want op die korte tijd krijgt de kabouter er nauwelijks wat smaak in. Zijn magie is immers beperkt tot binnen afzienbare tijd enkel wat lawaai veroorzaken.

Zo’n kabouter in huis halen heeft wel wat voordelen. Afhankelijk van zijn expertise, kan je hem bijvoorbeeld vragen om ‘s morgens een vers brood klaar te hebben. Wat is er nu zaliger dan te worden gewekt door de geur van versge-

bakken brood? Er zijn verschillende rassen van kabouters die grotere en kleine broden kunnen bakken. Mijn Panasonic kabouter werkte het liefste met 550gr bloem en 320gr water - dat is een water/bloem verhouding van 58%¹. Het resultaat is een mooi broodje van iets minder dan 800gr. Als je een groot gezin hebt is dat nauwelijks voldoende en zal je elke dag een grote kabouter moeten laten zweten. Al een geluk dat slavenarbeid bij kabouters nog is toegestaan, ook al geven ze na een aantal jaar trouwe dienst de geest... Als het even meezit is je kabouter ook voorzien van een manier om extra's als noten en zaden toe te voegen aan je brood. De Panasonic had vanboven een aparte laadklep om zulke ingrediënten in te bewaren. Het programma beslist dan zelf, *nét* voordat het klaar is met kneden, om de klep naar beneden te laten. Op die manier zijn je rozijnen niet stuk gekneet maar toch nog mooi verdeeld over je brood. Ik moet wel bekennen dat de ingenieurs van de kabouterfabriek het systeem zeer doordacht in elkaar gezet hebben. Dat werkte in de praktijk vrij goed en werd begeleid met een bevredigend “klonk” geluid wanneer de rozijnen op je deeg belanden.

Sommige toestellen bieden voor hun meerprijs verschillende kneedhaken aan. Laat je niet misleiden: dit heeft geen enkel nut. De standaard kneedhaak komt in de vorm van een haaienvin, waarvan geadviseerd wordt enkel in combinatie met tarwe te werken. De tweede kneedhaak heeft de vorm van een kam, en is een zelfbenoemde specialist in het kneden van rogge. Deze vreemde opsplitsing was in feite mijn eerste kennismaking met het fundamenteel verschil tussen de twee deegsoorten, die later nog een grote rol zullen spelen. Na het nauwkeurig bestuderen van die vreemde kam haalde ik mijn schouders op, en smeed ik het in de hoek van een donkere kast. Wat ik toen nog niet wist is dat de vorm en de snelheid waarmee gekneet wordt van fundamenteel belang zijn bij het vormen van een soepel deeg. Er is slechts één minpuntje verbonden aan zo'n haak in de machine: gezien het hele proces automatisch geprogrammeerd is, bak je in dezelfde kuip als waar je kneed. Beeld je in dat in de bakkerij dit systeem ook wordt toegepast. Wat valt er je op? De spiraal of of arm zit in de weg. Juist. Die blijft dus mooi in uw gebakken brood hangen. Op dat punt gooit uw kabouter de handdoek in de ring, roept “*foert!*”, en moet je het boeltje zelf maar opsoppen. Mijn grootvader heeft nog meer pech met zijn exemplaar: die heeft een dubbele kneedhaak, en bijgevolg dus twee gapende gaten onderaan zijn brood. Dat heeft dan weer als voordeel dat hij tot 800gr bloem kan gaan, en ik beperkt ben tot 550gr. Wanneer je dan, dankzij het zweet van je persoonlijke kabouter, 's morgens wakker gemaakt wordt met de geur van gebakken brood, zorg er dan voor dat je eerst koffie of thee gedronken hebt. Ik heb al een aantal keren het brood gesneden met mijn elektrisch snijmachine terwijl ik vergat de haak uit het brood te halen. Het onaangename lawaai van het contact tussen het snijblad en de metalen kneedhaak vergeet je niet snel. De plekken waar het blad een slappe poging heeft ondernomen om de haak in twee te slijpen gaan trouwens roesten.

¹Dit percentage noemt men het “*bakers percentage*”, en dit kan groter dan 100% zijn. Deel de totale hoeveelheid water door de totale hoeveelheid bloem. Als je brood bestaat uit verschillende soorten bloem, tel je die allemaal samen.

De kneedhaak verwijderen is een kunst op zich. In het uitzonderlijk geval, als de maan goed staat en Odin mij goedgezind is, valt het brood prompt uit het bakblik bij mijn verwoede schud-pogingen. Met extra veel geluk blijft de kneedhaak netjes in het blik steken. Veelgemaakte fouten zijn het niet laten afkoelen van het brood, of het vergeten van het gebruiken van handschoenen. Dat tweede leer je heel snel af. Maar aangezien ik altijd vergeet om mijn offers te maken, lukt deze schud methode zelden zonder dat de haak aan het brood blijft plakken. In de plaats daarvan heb ik mijzelf gespecialiseerd in het gebruik van eetstokjes om met wat gepruts aan de onderkant van het brood de haak met chirurgische precisie te kunnen verwijderen. Misschien heb je over het hoofd gezien dat het brood klaar was, of kom je pas veel later thuis. In dat geval is het brood in een gesloten machine afgekoeld. Omdat het vocht geen kant op kon, heeft de korst alle hardheid verloren. Gefaalde experimenten zijn de beste bron van ervaring. In dit geval leerde ik dat korstvorming gepaard moet gaan met verdamping. Het vocht van een beetje deeg dat is blijven hangen rond de kneedhaak in bakblik kan ook volledig verdampen, met als gevolg dat de haak volledig vast zit. Dat maakt de afwas van deze kaboutertjes er niet bepaald plezieriger op.

Een broodbakmachine kan dienen als een leuke inleiding tot de broodbak wereld. Zonder verdere interesse blijft het echter bij een introductie. Het kostte mij een jaar, en verschillende andere invallen van toeval, voordat ik mij af vroeg wat ik eigenlijk aan het doen was bij het starten van het proces. Er gebeurt iets als je bloem, water, gist en zout samen kapt en op “*start*” drukt. Maar wat dat iets nu precies is, daar had ik geen flauw benul van. In ieder geval is het een goed systeem om kennis te maken met de basis stappen van het broodbakproces: kneden, rusten en bakken. En dat allemaal zonder de handen zelf vuil te maken. Wat ik eigenlijk wil duidelijk maken is dat er niets mis is met zulke machines, integendeel: het kan de perfecte springplank zijn, gegeven dat je voldoende interesse toont en durft verder te kijken dan je neus lang is.

Het eerste jaar dat ik was gaan alleen wonen, werd ik verplicht om me te te begeven in de diepe waters van het koken en bakken. Mijn vader is hier altijd fanatiek mee bezig geweest, maar het heeft me nooit weten te boeien, totdat ik wel moest. Het is altijd eenvoudiger om gewoon de voeten onder tafel te schuiven wanneer het eten klaar is. Gaan werken, een appartement proper te houden, open af rijden naar mijn vriendin die later mijn vrouw zou worden, mezelf te voorzien van eten, ergens proberen vrije tijd te vinden om oude hobby's terug op te pikken, ... Waar is daartussen nog plaats om brood te bakken? Die jaren zijn onbewust een belangrijk keerpunt geweest in mijn interesses. Ik vroeg advies aan mijn vader hoe ik iets te koken en durfde op een vrijdagavond al eens zelf een gerecht samen te stellen. Wie weet, misschien werden er wel eens vrienden uitgenodigd op een diner. In diezelfde periode ontdekte ik op een boekenbeurs een aantal boeken over brood bakken met broodbakmachine. De boeken zelf stelden eerlijk gezegd weinig voor, maar ze gaven mij een alternatief. Ik kon ook eens iets anders bakken dan mijn standaard tarwebrood van 550gr. Voeg misschien eens gemalen walnoten toe, of meng wat verschillende meelsoorten. Het boek liet me ook zien dat je je machine kan gebruiken om enkel deeg te

knedden, wat ik vanaf toen altijd deed met pizzadeeg. Nadat het deeg gekneet wordt, kan je simpelweg alles uitzetten en het deeg uit het bakblik halen om het verder te verwerken. Mijn Panasonic heeft een apart programma ingebouwd om enkel te kneden.

Door mijn nieuwe interesse in voeding en oude interesse in boeken te combineren kwam ik meer en meer in contact met kook- en baktechnieken waar ik nog nooit van gehoord had. Dankzij onder andere Jonathan Safran Foer werd ik vegetariër en voorstander van lokaal, verantwoord voedsel. Door die stap te maken en mijn eetpatroon te beperken, werd ik genoodzaakt om nog meer bij te leren over eten. Ik had nog nooit kikkererwten, linzen, seitan of tofu gegeten en had geen flauw idee wat “*tempeh*” of “*koji*” was. Niet iedereen in mijn direct omgeving toonde evenveel begrip maar ik hield vol en heb nooit meer omgekeken. Er ging een hele nieuwe wereld voor me open. Het veranderde mijn mening over voeding in het algemeen, wat ook een grote impact had op brood bakken. Leven als vegetariër beperkt de opties niet: die *vergroot* ze net. Ik werd verplicht om uit mijn comfort zone te stappen, iets waar veel mensen liever in blijven. Ik begon te experimenteren met speciale broden, zoals het toevoegen van spinazie of kiwi’s in brood. Dat laatste liep iets minder goed af: ik stond er niet bij stil dat fruit ook een hoop extra vocht toevoegd, en stelde het water onbewust niet bij. Op die dagen moest ik toch nog op zoek gaan naar een bakkerij. De smaak van mijn dagelijks brood veranderde meerdere keren per week, tot ergernis van Kristien. Het waren echter de smaken van de toegevoegde ingrediënten die doorkwamen, niet de smaak van het brood zelf. Een belangrijk nuanceverschil. In die periode ontdekte ik op het internet een aantal blogs over brood bakken, en maakte ik voor de eerste keer kennis met vreemde termen als “*sourdough*” en “*no-knead bread*”.

Simply mix all ingredients and let it rise at room temperature overnight.

Dat klinkt inderdaad eenvoudig genoeg. Het ging over een half volkoren focaccia recept, dat ik diezelfde avond natuurlijk nog moest uitproberen. Een minieme hoeveelheid gist wordt toegevoegd aan een redelijk slap deeg, dat ‘s nachts de tijd krijgt om zich volledig te ontwikkelen.

Vanaf het moment dat ik een mengkom met rijzend deeg ergens heb staan, word ik enorm nerveus. Elk uur gaan kijken of alles nog leeft. Zijn die belletjes normaal? Staat het te koud of te warm? Moet ik nu verder gaan met de volgende stap, of nog wachten? Afwijken van het recept of blindelings volgen? Het lijkt een beetje op kijken naar een spannende film: wie weet hoe het einde er uit ziet. Snuif de geur eens op: is het te zuur? Of ruikt het nog naar niets? Druk er eens in. Blijft je vinger te lang hangen en is het te nat? Zit er genoeg druk op? Springt je vingerafdruk terug uit het deeg? Blijf vooral geconcentreerd, laat de aandacht niet verslappen! En dan gebeurt het ondenkbare. Ik moest dringend even weg. Zou ik de kom in de koelkast plaatsen? (Op dat moment beschikte ik nog niet over voldoende kennis om te weten wat de temperatuur doet met je deeg) Ik ben toch dadelijk terug thuis, het deeg zal wel oké zijn. Drie uur later,

na als een gek op de baan gereden te hebben, constant denkend aan het rijzend deeg, sta ik vol ongeloof terug te kijken in de kom. De meeting is uitgelopen - en mijn deeg ook. Het ziet er uit als een krater, volledig in elkaar gezakt, zuurder ruikend dan voor mijn vertrek. Op dat moment zijn er nog twee opties. Optie één: gooi alles weg en begin opnieuw. Meestal de beste optie. Maar ik moet dan weer kiezen voor optie twee: doe alsof je neus bloedt en bak het toch. Nog een geluk dat je van de meeste fouten leert, want het resultaat dat uit de oven kwam, daar valt niet over naar huis te schrijven. Het leek eerder op een platte pannenkoek dan op brood. Het taaie kruim deed je gehemelte geen plezier en de zure smaak je tong evenmin. Plannen wanneer je je deeg laat rijzen is dus zeker niet onbelangrijk. In een professionele bakkerij zijn er machines om dit te vergemakkelijken, zoals een remkast. In je eigen keuken kan je dat redelijk eenvoudig door gebruik te maken van je koelkast - maar later hierover meer. Voorlopig kunnen we zeggen dat mijn eerste focaccia niet bepaald een succes was. De typische vorm van zo'n brood nabootsen was me wel gelukt: het was plat.

Buiten de schommelende rijstijd zat ik nog met een ander probleem: mijn combi oven. Die broodbakmachines zijn perfect om brood te bakken in het bakblik zelf, maar een ander formaat bakken zoals sandwiches of stokbrood is onmogelijk. Op mijn appartement beschikte ik enkel over een microgolf oven die ook als traditionele oven moest dienen. De bakplaat is klein, en de microgolf had de grootste moeite om de temperatuur boven 180°C constant te houden.

Tegenwoordig bak ik graag brood in een gloeiend hete oven van 250°C om daarna te zakken in temperatuur - dat was toen onmogelijk. En toch lukte het me aardig om simpele cakes en taarten te bakken. Zelfs pizza ging nog redelijk maar de korst zag er uiteraard totaal anders uit dan bakken op steen of in een houtoven. En daar is ook niks mis mee maar de ene pizza is de andere niet: zelfs als je exact hetzelfde deeg zou gebruiken en het in twee verschillende ovens zou bakken. Een brood bakken in de microgolfoven ging maar ik werd er niet wild van. Het echte broodbak werk ging pas van start toen ik ging samenwonen: de keuken van ons huis was immers uitgerust met een heuse ingebouwde oven!

Het mislukte focaccia experiment weerhiel me niet van op zoek te gaan naar meer. Ik kwam een blog tegen waar een bijzonder ingewikkelde werkwijze uit de doeken gedaan werd om een zuurdesem starter aan te maken. Je moest in enkele weken tijd om de twaalf uur een beetje water met een beetje meel mengen en zo je desem opkweken, tot er bubbeltjes verschenen. Ik begreep niet goed wat er allemaal stond maar het werkte wel. Op dat moment reikte mijn kennis net zover dat ik juist in staat was alle instructies letterlijk op te volgen en met succes. Ik was wat ze in het Dreyfus model een 'novice' noemen, iemand die nood heeft aan strikte regeltjes om op te volgen en die nog niet zelf kan oordelen. Op diezelfde blog werd er ook een wekelijkse uitdaging aangegaan om elke week één recept van een bepaald bakboek uit te proberen en de resultaten te delen. De foto's van de broden zagen er zo goed uit dat ik onmiddellijk het betreffende boek bestelde, namelijk Bread van Jeffrey Hamelman. Het beginnen

van een blog leek me ook een goed idee, zo kon ik mijn eigen vooruitgang controleren en ook foto's en recepten delen met anderen. Dat was de geboorte van <http://www.redzuurdesem.be/>. Door mee te doen aan die wekelijkse uitdagingen kwam ik snel in contact met andere blogs die mijn enthousiasme over brood bakken deelden. Zo leerde ik ook dé referentie website voor amateur broodbakkers kennen: The Fresh Loaf.

Ik was klaar om aan het échte werk te beginnen: met een zuurdesem starter en een goed boek aan de ene kant, een fatsoenlijke oven en een blog over brood aan de andere kant. De kabouter heb ik bedankt voor zijn jaren trouwe dienst en op pensioen geplaatst. Enkele jaren later heb ik mijn schoonouders geïntroduceerd in de wondere wereld van brood bakken door hun mijn broodbakmachine te geven, die ze vandaag de dag nog altijd bijna dagelijks opzetten.