

BAKKEN MET ZUURDESEM



Les 1: basis leren werken met desem brood

Desem starter - onderhoud

Ik heb een desem starter... En nu?

Proficiat met je nieuwe zoon of dochter! Draag er goed zorg voor, en je brood zal super goed rijzen in de oven en enorm lekker smaken. Maar verwaarloos het niet, of je brood zal plat blijven, zo vast als een baksteen, en helemaal zonder smaak... Het vereist dus wel wat discipline, maar eens je de routine gevonden hebt om je desem te onderhouden, valt dit heel goed mee.

Enkele basisregels

Een zuurdesem starter moet je altijd voordat je gaat bakken “verversen”. Dit betekent in essentie de desem mengen met bloem & water zodat er nieuwe suikers beschikbaar zijn voor de bacteriën. Vergeet niet dat je met levende materie werkt – de cellen zullen anders CO2 blijven produceren en het zal zo’n zure omgeving worden dat ze zelf dood gaan. Wanneer je te lang wacht, zijn er te weinig gisten en bacteriën over om je brood te doen rijzen.

Stel: je wilt zaterdagmorgen beginnen met bakken van een desem brood. Dat wil zeggen dat je je voordeeg ten laatste vrijdagavond zal moeten maken. En daarvoor heb je desem nodig die in goede conditie is. Dus je ververs je desem vrijdagmorgen voor die avond te gebruiken in het voordeeg.

1. dag 1 – 08.00 AM: ververs desem
2. dag 1 – 22.00 PM: maak voordeeg.
3. dag 2 – 10.00 AM: maak finaal deeg.

Na het “gebruiken” van je desem (in het voordeeg), die vrijdagavond, heb je twee opties – ofwel ververs je je desem opnieuw en bewaar je hem op kamertemperatuur om regelmatig te bakken, ofwel gaat het desem potje in de koelkast totdat je beslist nog eens te bakken.

Desem “verversen”

In de veronderstelling dat je je desem op een hydratatie van 100% houdt (evenveel bloem als water), doe je simpelweg het volgende: meng 10 gram van je desem met 50 gram water en 50 gram bloem. Heb je meer dan 10 gram van de vorige keer, gooi dat dan weg.

Daarna kan de desem verder fermenteren – dit gebeurt op kamertemperatuur. De bacteriën zijn onder 20°C veel minder actief dus dit dadelijk in de koelkast zetten is OK als je niet van plan bent om te bakken.

Merk op dat voor sommige Duitse broden een heel “zure” desem gebruikt wordt – laat hem simpelweg langer staan (bvb tot 24h ipv 12h). Je kan het fermentatieproces volgen door naar de bubbels te kijken in het deeg, of af en toe te ruiken.

Ik bak elke dag, wat doe ik?

Ververs je desem om de 12 of 24h en bewaar hem naast de koelkast, op kamertemperatuur.

Ik bak 1x/week, wat doe ik?

Ververs je desem wanneer je wilt bakken zoals hierboven beschreven, en bewaar hem daarna in de koelkast.

Ik ga op vakantie, wie kan op mijn desem letten?

Maak gebruik van wat je weet – lage temperaturen vertragen fermentatie! De koelkast dus. Je desem houdt het makkelijk een maand uit zonder opnieuw te verversen. Het kan wel zijn dat hij zeer onaangenaam en zuur ruikt wanneer je terug bent. Ververs hem daarom best twee dagen op voorhand, twee keer, om de gistcellen goed op gang te kunnen brengen.

Niet zeker of hij al klaar is voor gebruik? Je neus kan hierbij een goed oplossing bieden – ruikt het aangenaam zuur, zoals biergist? Klaar. Is het super zuur of onaangenaam? Best nog eens verversen. Ruikt het naar niets of gewoon bloem? Langer wachten.



Een desem op springen...

Een recept vraagt voor een tarwe desem maar die van mij is rogge?

Converteren kan je leren!

Meng bij het verversen simpelweg tarwe bij je rogge desem, en ververs een aantal keren – bijvoorbeeld een week lang. Na een tijdje bevat je desem helemaal geen rogge meer, maar is hij met succes omgevormd!

Je kan indien gewenst twee desems bewaren – een “rogge” en een “tarwe”.

Het is zelfs perfect mogelijk om je desem “moeder”/“starter” (deze woorden worden wel eens door elkaar gebruikt) om te vormen naar een volledig glutenvrije vorm door gebruik te maken

van kikkererwtenmeel of rijstmeel. Ververs een paar dagen aan één stuk en er zit geen enkel restje meer in van je originele bloem waar je van vertrok.

Een recept vraagt voor een vaste desem maar die van mij is heel loperig?

Converteren kan je leren!

Meng bij het verversen simpelweg minder water bij je desem. Je zal meer moeten kneden dan in plaats van mengen tot een soort van pannekoekenbeslag.

Je kan indien gewenst twee desems bewaren – een “vaste” en een “loperige”.

Mijn desem is te zuur, kan het wat zoeter?

Hier zijn een aantal dingen tegen te doen. Om te beginnen moet je goed beseffen wat “zuur” betekent – dit komt door de melk- en azijnzuren. Een aangename, yoghurt-achtige zuurtegraad komt door meer melkzuren dan azijnzuren. Een sterk zurige, azijn-achtige zuurtegraad komt door meer azijnzuren dan melkzuren. Je kan het tij doen keren met wat tips:

1. Warmere omgevingen zijn beter voor melkzuur bacteriën (28-30°C).
2. Bewaar je desem bij voorkeur ook niet in de koelkast.
3. Vochtigere omgevingen zijn beter voor melkzuur bacteriën (100% hydratatie).
4. Ververs je desem sneller! Bijvoorbeeld reeds om de 4h, of gebruik hem dan al – in “jongere” staat, voordat er te veel azijnzuren aangemaakt worden. Als je te vroeg je desem gebruikt zijn er te weinig gistcellen aanwezig om je brood te doen rijzen, dus dat wordt experimenteren.
5. Gebruik geen volkoren meel maar bloem voor je desem. Volkoren meel fermenteert immers veel sneller.
6. Rogge is ook verantwoordelijk voor een “zuurdere” smaak dan bijvoorbeeld tarwe.



vastere tarwe desem

Mijn desem ruikt naar sterk bier, help?

Dat is volkomen normaal. Als je liever een zoetere geur hebt kan je de bovenstaande tips omkeren.

Hoe weet ik of mijn desem klaar is voor gebruik?

Zie hierboven.

Een veel gebruikte manier om te controleren of er al voldoende gistcellen aanwezig zijn om brood te doen rijzen, is een stukje desem afnemen en laten vallen in een glas water. Blijft het stukje drijven? Klaar. Valt het naar de bodem? Nog te weinig gist aanwezig...

Waarom werkt deze methode? Omdat we impliciet zo kunnen meten hoeveel CO₂ er werd aangemaakt, en dit "lichter" is dan water.

Normaal gezien is een desem reeds na 4 uur "klaar". De vraag is, of je het dan al *wenst* te gebruiken – hoe langer je wacht, hoe meer complexe smaak naar boven komt...

Dit is persoonlijk en een van de leukste uitdagingen aan bakken met desem: experimenteren en proeven!

Ik heb per ongeluk alles in het voordeeg gedaan!

Geen paniek, neem een stukje voordeeg af en gebruik dat vanaf nu als desem.

Het hydratatie niveau of het type van bloem zal na enkele keren verversen vanzelf terug zijn wat jij zelf wenst.

Wat als je je voordeeg al verwerkt hebt in je finaal deeg?

Doe hetzelfde. Het zout zal er na een tijdje ook wel uit gaan.

Wat als je je brood al gebakken hebt, en dan pas merkt dat alles weg is?

Oeps... Met een beetje geluk heb je nog niet afgewassen en kan je *ergens* nog een miligram deeg of desem recupereren? Gebruik dit om te verversen, maar gebruik niet te veel bloem in verhouding tot de hoeveelheid gevonden desem. Na een aantal keren verversen zijn er hopelijk terug voldoende aanwezige bacteriën om terug aan de slag te gaan.

Als dat niet het geval is, zul je vanaf nul opnieuw moeten beginnen, of een stukje lenen van iemand...

Er staat schimmel op mijn desem!

Heb je je desem bij ontvangst wel direct in de koelkast geplaatst, zoals aangegeven?



desem die dringend nood heeft aan voedsel

Gooi nooit te vroeg weg – ook al verkleurt je desem en ruikt hij heel onprettig, de kans is heel groot dat hij perfect oké bakt als je hem een paar dagen de tijd geeft en genoeg bloem en water bijmengt. Doe dit op regelmatigere intervallen in een warmere omgeving (om de 4h bij 28°C) om terug sneller een bakklare starter te hebben.

Kijk eens goed naar bovenstaande foto – ziet je potje er zo uit? Geen enkel probleem – alles weggooien behalve één theelepel, water en bloem erbij in de juiste hoeveelheden, mengen en afwachten. Komt allemaal terug goed.

Wanneer moet je dan wel opletten? Als er zwarte tikjes op de bloem beginnen te ontstaan, of veel andere kleuren, begin je best opnieuw. Dit zijn schimmels die je liever niet in je brood wilt hebben, ook al worden ze vernietigd in de oven...

Dan is het te laat, helaas...

Weggoeien en opnieuw beginnen! Je kan ook de bovenste laag er proberen afschrappen en een aantal keren de rest verversen.

Brood bakken - een schematisch overzicht



Deze stappen worden gevolgd voor éénder welk type brood:

1. **Mixen**
2. **Rijzen** (*bulk ferment* of *proofing*)
3. **Bakken**

Wanneer we met een *voordeeg* wensen te werken om smaak toe te voegen, voegen we een **pre-ferment** stap toe. Dat is een percentage van het deeg een tijd (12-24h) op voorhand mixen met een minieme hoeveelheid gist of desem, en die laten rijzen, omdat achteraf bij het mixen toe te kunnen voegen.

Het langer laten rijzen van brood na het mixen kan men opsplitsen in:

1. **Bulk ferment**
2. **Proofing**

Bulk fermentatie houdt in dat na het kneden het deeg in zijn geheel rijst om smaak toe te voegen. Proofing betekent het laten rijzen van individuele stukken deeg als brood in rijsmantjes of broodvormen, nét voordat het de oven in gaat, om het juiste volume te kunnen bereiken.

Brood een goede vorm geven, ook wel **opbollen** of **shaping** genoemd, gaat hier aan vooraf.

Uitgesteld bakken - een voorbeeld

Een typisch “Frans” boerenbrood is meestal een mengeling van tarwebloem en een beetje tarwemeel of roggemeel, afhankelijk van bakker tot bakker. Het idee is dat vroeger op het veld bij het oogsten soms rogge samen met tarwe gewonnen werd en er zo een lichte mengeling ontstaat. Tegenwoordig mengt iedere bakker zijn eigen variant en is het héél moeilijk om een Frans brood te vergelijken met een ander brood. De namen zijn meer fantasiën van bakkers geworden, dan een zekerheid van bepaalde ingrediënten.

Dit brood leent zich heel goed tot het “uitgesteld bakken” – hiermee bedoelen we heel traag en lang laten fermenteren. Met zuurdesem kan je schipperen tussen een (relatief) korte rijs, en een zéér lange rijstijd, met behulp van de koelkast.

Ideaal dus om te leren inplannen in combinatie met een werkweek – je kan de tijdstabel naar eigen believen aanpassen.

Doel: leren werken met:

1. Zeer traag rijzen door uitgesteld te bakken, principes van fermentatie kennen
2. Werken met een rijsmandje om fragiel deeg toch “body” te kunnen geven tijdens het rijzen.
3. Zelf kunnen bepalen hoe lang je je brood laat rijzen

Woord vooraf: materiaal

Het rijsmandje wordt gebruikt om vochtig deeg dat niet goed op zichzelf kan “staan”, ondersteuning te bieden. Een stijver deeg rijst makkelijker naar boven zonder hulp, terwijl een natter deeg eerder naar de zijkanten zal uitrijzen, wat soms resulteert in een te plat brood zonder body.

Zo’n rijsmandje is voor mij iets super noodzakelijk dat ik altijd gebruik wanneer ik bak, omdat ik hou van het natter deeg wat een oneven kruim tot gevolg heeft en een langere levensduur.

Gemiddeld Belgisch of Nederlands brood met een hydratatie van 50 tot 60% heeft dit niet nodig, daarom dat een rijsmandje nogal snel geassocieerd wordt met “artisanale bakkers”.

Er zijn verschillende maten en vormen van rijsmandjes, van rieten tot houtvezel tot plasticen versies, van ronde tot ovale tot rechthoekige vormen. Koop een rijsmandje met een vorm en grootte die je veel gebruikt, bijvoorbeeld een ronde of ovale van 500gr of 1kg.

Wanneer moet je een rijsmandje gebruiken?

- Bij brooddeeg van 65% hydratatie of meer.

Wanneer is een rijsmandje nutteloos?

- Bij brooddeeg van 50 tot 60% hydratatie.
- Bij een grote hoeveelheid boter of suiker dat in het deeg zit.
- Bij super gehydrateerd deeg van 100% of meer, zoals het rechthoekig volkoren rogge brood. Dit deeg is eerder beslag en kan je best direct in een ijzeren bakvorm gieten.
- Wanneer de vorm niet past, zoals lange smalle baguettes – gebruik daarvoor enkele handdoeken.



frans boerenbrood

Recept

ingrediënt	percentage	gewicht voor 1 brood
witte tarwebloem	50%	250gr
volkoren tarwemeel	50%	250gr
water	72%	360gr
zout	2%	10gr
voordeeg met desem	20% @ 100% hydratatie	200gr

Tijdstabel

Nu wordt het pas leuk. Voor dit voorbeeld is de tijdstabel zeer variabel, van 8h tot 48h in totaal, dit hangt helemaal af van hoe zuur jij je brood wilt, en wanneer dat je zelf plant te bakken.

Voordat we naar de tabellen gaan kijken, geef ik graag nog een klein beetje achtergrondinformatie die toch vereist is om te kunnen nadenken over tijden.

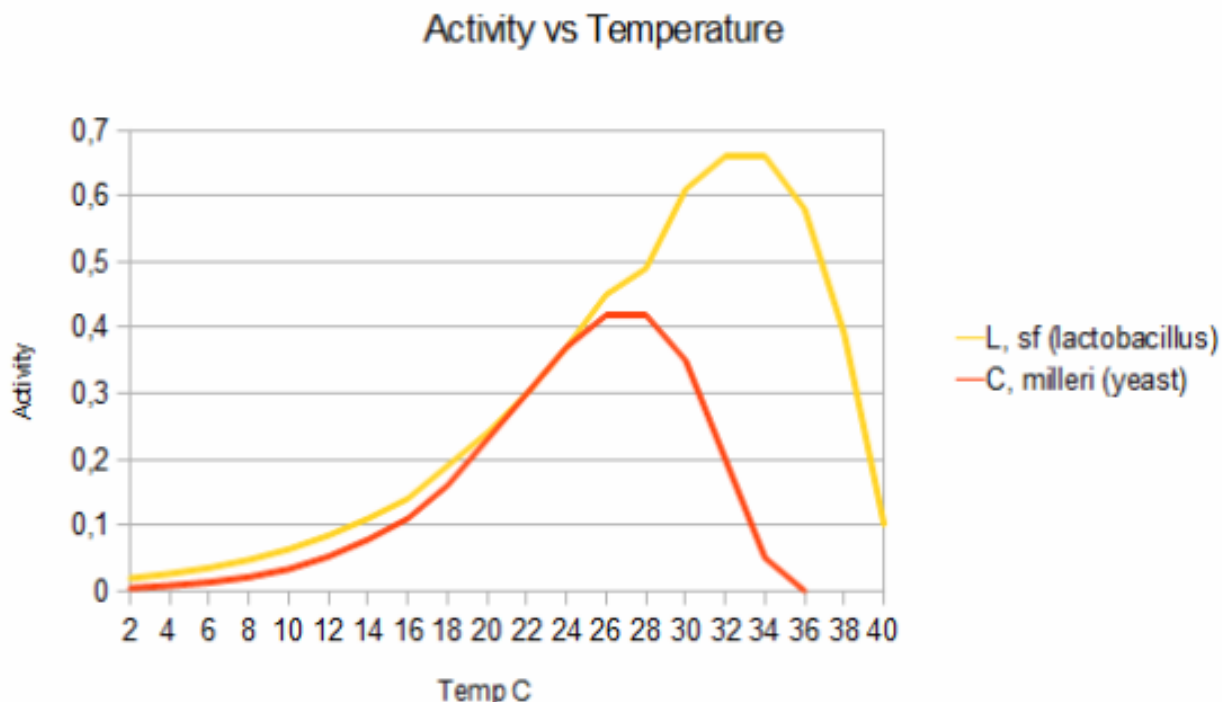
Er zijn twee variabelen van uiterst belang bij het bakken van brood, en dat is temperatuur en tijd. Natuurlijk speelt de kwaliteit van het meel ook een grote rol, maar dat is eerder voor de hand liggend. De andere variabelen zijn veel complexer en vereisen een beetje achtergrondkennis in de microbiologie als je echt wenst te weten wat er gebeurt in je brooddeeg tijdens het rijzen.

#1: Temperatuur

Dit heb je vast al eens ergens gelezen:
laat het deeg rijzen op een warme plaats.

En dat klopt ook, maar dat is ter grote frustratie van beginnende bakkers enorm inaccuraat. Hoe warm? Waar moet ik het zetten? Hoe zie ik wanneer het "goed" is? Moet mijn water koud of warm zijn?

Aanschouw de volgende grafiek:



activiteit vs temperatuur

Je ziet twee lijnen: één bepaalde melkzuur bacterie (L. SF. – lactobacillus sanfranciscensis, geel) en één gistcel (*Candida milleri*, rood). De gele lijn zorgt voor de smaak en de rode lijn zorgt voor het rijzen van je brood. Net zoals de *C. Milleri* cel is het typisch bakkersgist (in gedroogde of verse vorm, *saccharomyces cerevisiae*) het actiefste om en bij de 27°C. Als je dus haast hebt en je brood graag snel wilt laten rijzen, dan is “een warme plek” dus zo warm.

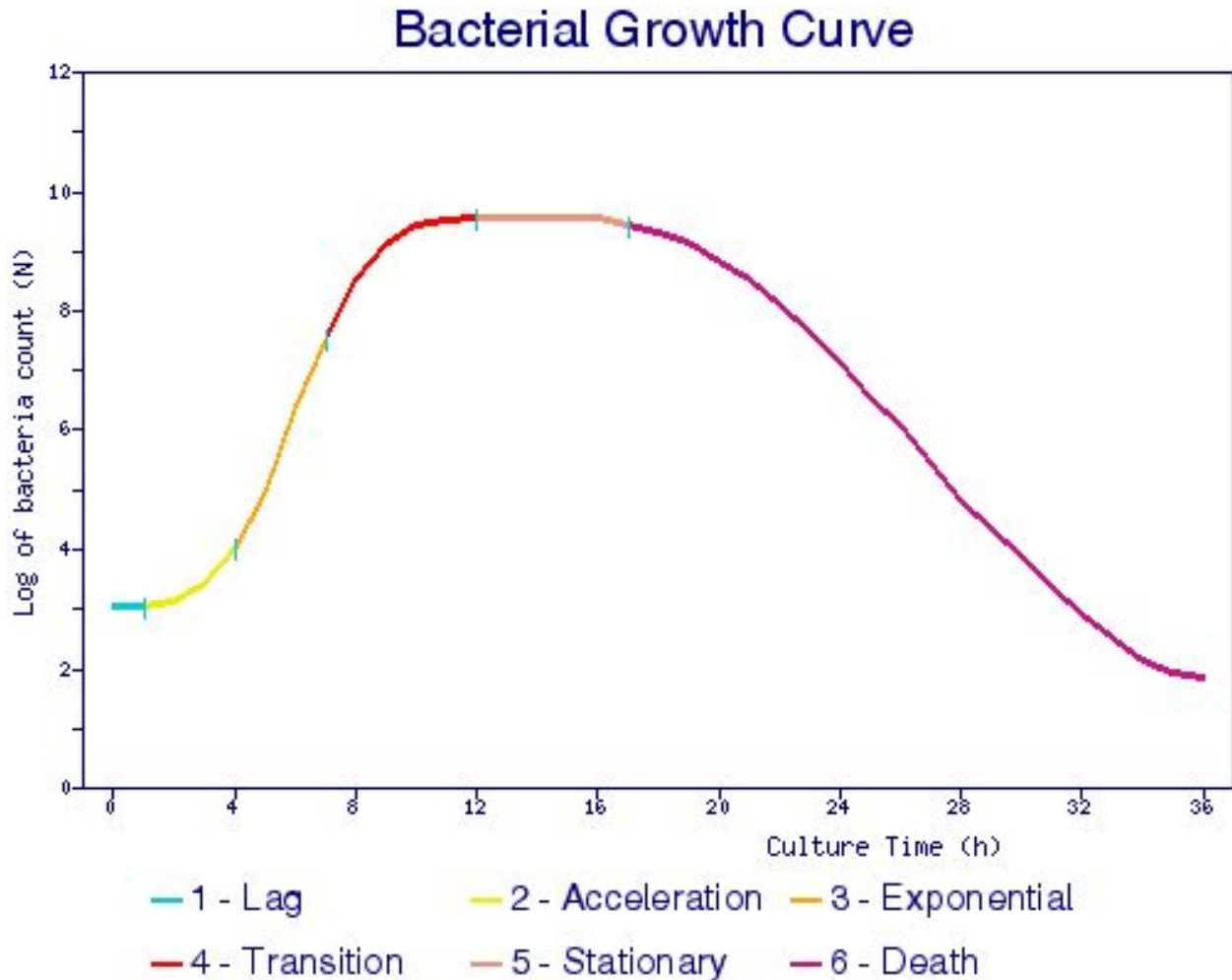
Als je echter ook nog graag een smaakvol brood wenst, zit je in de problemen, omdat beide organismen andere groeisnelheden hebben, en gist sneller groeit dan melkzuur of azijnzuur. Anders gezegd: je geeft je deeg geen kans om smaak te ontwikkelen. Leg je het te lang in die warme plek, zal echter al het voedsel voor de gele lijn opgegeten zijn door de rode lijn, en klapt het deeg in elkaar. Langer dan enkele uren op 27°C zal het deeg het niet uithouden.

Boven de 35°C zijn de gistcellen aan het afsterven.

Gelukkig genoeg is zuurdesem vergevingsgezind en trager – dus heb je meer kans om je fouten recht te zetten. De ideale deegtemperatuur voor zuurdesem is 24°C. Dat wil niet zeggen dat je je deeg altijd op die temperatuur moet houden, maar dat geeft ons een inzicht over de snelheid. Kouder = trager, warmer = sneller, tot op zekere hoogte.

#2: Tijd

Tijd en temperatuur zijn onherroepelijk met elkaar verbonden, zoals je hierboven al een beetje kon zien. Bekijk de tweede grafiek:



bacterie groei curve

Elke bacterie gaat verschillende levenscycli door (1 tot 6 op de grafiek), afhankelijk van de tijd en natuurlijk de temperatuur, niet weergegeven op dit schema. Tussen de 0 en de 6 uur ondergaan de bacteriën een grote groeifase van acceleratie naar exponentiële verdubbeling – stadium 3. In dit stadium willen we natuurlijk dat ons deeg zich zo lang mogelijk bevindt, zoals in het eerste schema (27°C of 24°C). Voor klassieke bakkersgist kan dit reeds na 20 minuten gebeuren.

Vanaf dan is er een periode waarin de culturen min of meer “stabiel” zijn, tot 20 uur verder.

Vanaf dan beginnen de cellen af te sterven.

Hoe verder in tijd, hoe zuurder de omgeving wordt, tot een pH waarde van rond de 3.5 – vanaf dan stopt de activiteit volledig. Het is dus gevaarlijk om je deeg een tijdje op een hoge temperatuur te zetten, of zeer lang op een lage temperatuur.

Natuurlijk is dit allemaal heel vaag zonder alle variabelen in zijn geheel te kunnen meten, maar met die gegevens kunnen we verschillende tijdstabellen opstellen die voor iedereen haalbaar zijn.

Het type van bloem en de verhouding bloem/meel in het deeg speelt een grote rol in de snelheid van fermentatie, omdat de suikers waar de organismen op teren anders zijn. Volkoren

granen fermenteren veel sneller, dus een 100% volkoren brood (zoals een zwart roggebrood) op een hogere temperatuur lang laten fermenteren garandeert een héél zuur brood dat eerder inklaapt dan rijst in de oven. Een licht tarwebrood of pizzadeeg met 100% bloem kan wel veel langer blijven rusten.

Het is onmogelijk om hier specifiek in te zijn omdat tarwe, rogge en spelt in fermentatie verschillen en bloemsoorten en zelfs verschillende oogsten van dezelfde bloemsoort hier een (klein) verschil in kunnen maken. Zoiets moet je wat kunnen “aanvoelen” op termijn.

Wat moet je nu eigenlijk onthouden?

Zuurdesem deeg, optimale temperatuur: 24°C.

Verdubbelfase op die temperatuur rond de 4h. (Lees: de gemiddelde keukentemperatuur ligt hier ver onder, dus de verdubbelfase ook!)

Trager rijzen en meer aciditeit opbouwen kan tot een zeker zuurtegraad.

Volkoren granen fermenteren veel sneller.

Dus: tijdstabellen

Lekker zurig & lang laten rijzen

dag	tijd	actie
1	22h	ververs je desem
2	8h	maak je voordeeg
3	8h	maak je hoofddeeg
3	12h	verdeel je deeg
4	12h	bakken

In totaal: 24h voordeeg, 4h eerste rijs, 24h tweede rijs = 52h

Tweede rijs in de koelkast.

1. Redelijk sterke zure smaak, uitgesproken “zuurdesem”.
2. Brood houdt extreem lang vanwege pH waarde & dag in koelkast.

Goed in balans & een nacht laten rijzen

dag	tijd	actie
1	8h	ververs je desem
1	22h	maak je voordeeg
2	18h	maak je hoofddeeg
2	22h	verdeel je deeg
3	10h	bakken

In totaal: 20h voordeeg, 4h eerste rijs, 10h tweede rijs = 34h

Tweede rijs in de koelkast.

1. Redelijke bite, iets milder dan het eerste schema. Je kan natuurlijk altijd schipperen, je voordeeg moet minstens 12 tot maximum 24h fermenteren.
2. De tweede rijs mag korter (8h) en kan langer (tot 24h, zoals het eerste schema)

Snel en subtiel

dag	tijd	actie
1	8h	ververs je desem
1	20h	maak je voordeeg
2	8h	maak je hoofddeeg
2	12h	verdeel je deeg
2	14h	bakken

In totaal: 12h voordeeg, 4h eerste rijs, 2h tweede rijs = 18h

1. De minimum rijstijden om een gebalanceerd desem brood te bakken.
2. Hier gebruiken we géén uitgesteld bakken, dus dat kan nog, in combinatie met de bovenstaande schema's.

Stap-voor-stap

Stap 1: ververs je zuurdesem starter

Doe dit altijd 12h voordat je je voordeeg gaat maken.

Stap 2: maak je voordeeg



Het voordeeg bevat 20% van de totale bloem, dus voor 1 brood 100gr.

Meng dus 100gr tarwebloem met 100gr water, samen met 15gr van je desem starter.

Bovenstaande foto toont hoe dat er uit kan zien na het rusten – een beetje zoals pannenkoekenbeslag vol met luchtbelletjes.

Dit moet minstens 12h de kans krijgen om te fermenteren op kamertemperatuur. Afhankelijk voor welke tijdstabel je gaat mag dit tot 24h rusten.

Gebruik deze keer géén warm water maar gewoon water op kamertemperatuur – zoals je in het bovenstaande stuk hebt gelezen betekent een warme omgeving voor je desem een snellere fermentatie maar we streven juist naar het omgekeerde.

Als het voordeeg klaar is zou het heel “levendig” moeten zijn: veel luchtballen aan de oppervlakte. Het zou van geur licht zoet met een zweem van azijn moeten zijn, fruitiger of meer yoghurt-achtig dan een voordeeg met bijvoorbeeld rogge meel. Herinner je dat bloem minder snel fermenteert dan meel.

Stap 3: mengen

Het hoofdrecept mengen

Meng alles in een grote mengkom. Neen, de volgorde waarmee je ingrediënten toe voegt maakt niet uit, ook niet als er zout op je voordeeg komt – we werken hier niet met gedroogde bakkergist!

Opgelet met water – vergeet niet dat we reeds 100gr gebruikt hebben. Dat geeft ons een verschil van 260gr water toe te voegen aan het finaal deeg ($100 + 260 = 360\text{gr} = 72\%$ van 500gr, totaalgewicht aan bloem en meel). Gebruik hiervoor warm water (niet kokend!)

Mensen die zich avontuurlijk voelen kunnen tot 75% water (375gr) gebruiken voor dit type deeg.

Waarom nu wel warm water?

De éérste rijs wordt nog op kamertemperatuur gedaan. Dat wil zeggen dat we het deeg op de ideale 24°C proberen te krijgen. Veel bakkers meten alle temperaturen, inclusief het bloem, maar dat is niet vereist.

Doos 02 01: alles mengen

Het doel is alles evenredig te verdelen. Gebruik één hand als een “kneedhaak”, en draai met de andere hand je mengkom rond. Doe dit maximum 5 minuten. Als je merkt dat de witte bloem volledig verdwenen is, kneed dan nog enkele minuten verder, en stop dan.

Waarom moet ik niet langer kneden?

1. Een groot deel van ons deeg is voordeeg en heeft reeds wat gluten gevormd door de trage, lange rijs.
2. Het deeg gaat heel lang rijzen en heeft nog kans genoeg om gluten te vormen.
3. We gaan na een uur het deeg “vouwen” zoals een brief om het wat extra body te geven.

Laat het gemengde deeg rusten in de mengkom, en sluit het af van tocht met een deksel of een plastieken zak. Laat het gedurende 1 uur rusten.

Na 1 uur gaan we het deeg “vouwen” (dit heet stretch & folding) om het slap geknede deeg wat meer vorm te geven. Dat is makkelijker dan intensief kneden en het houdt de vorm beter vast tijdens het lang rijzen.

Haal het deeg uit de mengkom op een onbebloemd werkoppervlak en trek het voorzichtig uit. Vouw dan 1/3de naar binnen, en nog eens de andere kant van 1/3de over het andere stuk, zoals je een brief zou vouwen. Doe dit 2x, horizontaal en verticaal. Leg de opgevouwen deegbol terug in de mengkom en laat dit 3h verder rusten.

Stap 4: tweede rijs.

Je deeg zou ondertussen zichtbaar gerezen moeten hebben in de mengkom. Tijd om de tweede rijs in te zetten.

Er zijn drie tijdstabellen hierboven voorzien, met de tweede rijs variërend van:

1. 24h rijzen in koelkast
2. 10-12h rijzen in koelkast
3. 2h rijzen op kamertemperatuur

In alle gevallen moet je het deeg verdelen en tot een bolletje vormen om in de rijsmand te kunnen leggen.

Gebruik je deegschrapper om het deeg uit je mengkom te halen, op een licht bebloemd oppervlak. Het deeg verdelen in twee gelijke delen hoeft niet als je één brood aan het bakken bent, in alle andere gevallen dien je je deeg op te delen.

Wanneer je je deegbollen gevormd hebt kan je ze in de rijsmand plaatsen. Doe dit ondersteboven in je mand – met de naad naarboven. Wanneer je het brood gaat bakken, keer je je rijsmandje om op de bakplaat, zodat de bovenkant terug juist staat. Dit is belangrijk om later je brood op de juiste plaats te kunnen insnijden, anders ontstaan er tijdens het bakken ongewild scheuren op sommige plaatsen.

Trek een plasticen zak over je rijsmandje. Dit beschermt het deeg van tocht én uitdroging (een koelkast droogt enorm uit). Wanneer je dit niet doet, ontstaat er snel een kleine korst rond je deeg dat het brood er van weerhoudt om goed te kunnen uitzetten in een gloeiend hete oven, en dan is al dat werk voor niets geweest...



Stap 5: bakken

Het brooddeeg zou goed uitgezet moeten zijn in je rijsmandje, dit kan je zien aan het niveau dat het deeg bereikt aan de rand van de mand. Haal het deeg uit de koelkast (indien van toepassing) en verwijder de plastieken zak.

We gaan het brood nu “insnijden” zodat het een mooie vorm heeft na het bakken en zodat jij kan bepalen waar het brood moet open barsten in de oven zelf.

Bak het brood onmiddellijk nadat je het hebt ingesneden. Het deeg is fragiel wanneer je het uit het rijsmandje haalt dus het is belangrijk dat het zo snel mogelijk die kick krijgt van de hitte van de oven om het laatste rijsp proces in gang te zetten. Als je hier te lang mee wacht, zet het deeg uit aan de zijkant en wordt het te plat.

De koelkast helpt hier wel mee: een koud deeg is iets vaster.

Voor alle duidelijkheid: je hoeft je deeg niet te laten “opwarmen” tot kamertemperatuur als het van de koelkast komt: het mag rechtstreeks de oven in. Verwarm je oven dus éérsst voor, en haal daarna pas je deeg uit de koelkast.



Omdat alle ovens verschillen, is het moeilijk om te schatten wanneer je je brood uit de oven kan halen. Enkele tips:

1. Reduceer dan de temperatuur na 15min tot 220°C (bij een steenoven: uitzetten).
2. Bak liever langer dan korter – vergeet niet dat dit brood véél water bevat. De korst mag gerust donkerbruin worden. Dit kan voor ons brood tot 60min. duren.
3. Controleer of het brood “klaar” is, door er op de onderkant zachtjes tegen te kloppen. Klinkt het brood heel hol, dan is het klaar om af te koelen. Zet het anders nog 5 minuten terug in de oven.

Het is belangrijk dat je je brood voldoende laat afkoelen! Snij het zeker niet de eerste 2 uur open, anders gaat het kostbare vocht verloren en wordt je brood sneller slecht.

Je kan makkelijk aan de korst van je brood herkennen of het een nacht in de koelkast heeft gefermenteerd aan de kleine blaasjes (*blisters*) die door het vocht gevormd zijn. Wanneer je voor tijdstabel #3 (geen uitgestelde rijs) hebt gekozen, is dit minder goed zichtbaar.

Les 2: Verschillende soorten desem, rogge

Een typisch “Duits” of Zweeds brood bestaat uit niet veel meer dan roggemeel (volkoren, in verschillende soorten en grofheden gemalen), water en zout. Dit heeft een hele speciale smaak omdat meestal een Duits voordeeg tot 24h gefermenteerd wordt, wat betekent dat er meer azijnzuur dan melkzuur bacteriën aanwezig zijn. Dit geeft de “zure” smaak die sommige mensen niet graag hebben, maar sommigen dan weer wel.

Je kan zelf beslissen hoe zuur je je brood wenst te maken. Brood bakken met veel rogge meel (+50%) heeft enkele extra aandachtspunten nodig die we hieronder stap voor stap overlopen.

Doel: leren werken met:

1. Zeer plakkerig volrogge deeg.
2. Zuurtegraad verschillen in je brood zelf proberen aan te voelen.
3. Zeer nat deeg dat bijna een “beslag” is in plaats van brooddeeg.



Woord vooraf: materiaal

Omdat roggebrood moeilijk vorm te geven is – zeker als je geen tarwe gebruikt om er wat gluten aan toe te kunnen voegen, worden veel roggebroden gebakken in een klassieke bakvorm. Het écht superdonker roggebrood, zoals het Deens Rugbrød, wordt in een rechthoekige bak gebakken gedurende enkele uren. Meestal wordt dit op het einde van een baksessie in de houtoven gedaan, om de resterende hitte in de oven te kunnen benutten. Dit kan dan bijvoorbeeld een hele nacht in de oven blijven, zodoende dat het brood zijn donkere gekarameliseerde kleur verkrijgt.

Recept

ingrediënt	percentage	gewicht voor 1 brood
volkoren roggebloem	100%	500gr
water	100%	500gr
zout	2%	10gr
moederdeeg	6% @ 100% hydratatie	30gr

Tijdstabel

dag	tijd	actie
1	22h	ververs je desem
2	8h	maak je hoofddeeg (!)
2	16h	bakken

Stap-voor-stap

Stap 1: ververs je zuurdesem starter

Doe dit altijd 12h voordat je je voordeeg gaat maken.

Stap 2: maak je hoofddeeg

Let op – je hebt géén voordeeg nodig in dit recept. Het hoofddeeg is het voordeeg dat we direct gaan bakken! Je kan hier zoveel stappen tussen maken als je zelf wilt – bijvoorbeeld 20% van het hoofddeeg als voordeeg beschouwen, of 2x een voordeeg maken. Dit heeft allemaal invloed op de smaak.

Om het recept duidelijk en simpel te houden is er voor gekozen om je hoofddeeg te maken zonder een voordeeg te gebruiken.



Hoe doe je dit dan? Heel simpel: meng alles – klaar. Even veel bloem als water met zout en wat van je ververste starter. Het deeg zal zéér plakkerig zijn en er eerder uit zien als beslag dan als brooddeeg. Dat heeft zo zijn redenen:

1. Rogge neemt veel meer water op, daarom kunnen we hier tot een hydratatie van 100% gaan.
2. Rogge bevat een stof die er voor zorgt dat alles zeer plakkerig wordt.

Daarom is het van belang dat je je “deeg”/beslag uitstort in je bakvorm en dit zo laat rijzen. Het deeg zal tot maximum 2x zijn grootte rijzen over een periode van 4 tot 8 uur. Rogge brood is zeer fragiel en kan makkelijk inzakken! Wees dus waakzaam en als je denkt dat het genoeg gerezen heeft, bak dit dan onmiddellijk.

Nog een voordeel van te werken met een bakblik is dat je je deeg niet meer hoeft aan te raken (zoals bij vormen) en dus ook minder makkelijk lucht kan laten ontsnappen. Zet voorzichtig het blik in de oven en voilà.

Hoe weet ik wanneer mijn deeg klaar is met rijzen?

Er zitten “barsten” aan de bovenkant van het deeg dat aan geeft dat er genoeg lucht is gegenereerd door de gistcellen om het brood te doen rijzen. Als je dit ziet is het deeg klaar. (zie bovenstaande foto)

Opgelet, de lijn is dun tussen “klaar” en “te ver” wat inzakkingsgevaar met zich mee brengt. Het is een kwestie van veel falen en opnieuw proberen voordat je een goed “oog” ontwikkelt dat dit op tijd kan opmerken.

Een tip: strooi wat roggemeel op je deeg in de bakvorm voor het rijzen, zo kan je de barsten makkelijker ontdekken.

Stap 3: bakken

Waar moet je op letten bij het bakken van dit soort brood?

Sinds wij héél veel water gebruikt hebben, moet het brood ook veel langer bakken dan een typisch tarwebrood, zodat genoeg vocht verdampt is en het kruim gestabiliseerd is. Bak minstens één uur, zet de temperatuur na een kwartier lager. Begin op 250°C en zak terug tot 210°C.

Het brood zal een beetje krimpen in je bakblik door het vochtverlies, zo kan je het ook makkelijker uit de vorm halen na het bakken.



Stap 4: wachten!

Nadat het brood gebakken is dien je minstens 24h e wachten met het brood in te snijden.