



## BAKTIPS, WEETJES EN BAKPROBLEMEN

*Bakken is voor velen een heerlijke combinatie van creativiteit en precisie. Of je nu een beginnende thuisbakker bent of al jarenlang taarten en broden maakt, er valt altijd iets nieuws te leren. In deze rubriek geven we een aantal handige baktips, verrassende weetjes en veelvoorkomende bakproblemen. Want is het deeg slap? Welke ingrediënten maken écht het verschil? Met praktische adviezen en duidelijke uitleg helpen we je om zelfverzekerder en succesvoller te bakken. Zo wordt elk bakmoment niet alleen leuker, maar ook lekkerder!*

### BAKTIPS, WEETJES

#### Meel, Bloem

- Meel: gemalen graankorrel, inclusief gluten, zemelen en gries (bijv. volkorenmeel).
- Bloem: gezeefd meel, dus zonder gries en zemelen (bijv. tarwebloem / witte bloem).
- Tarwebloem, ook wel witte bloem genoemd, uit gezeefd volkorenmeel. Bevat geen gries en zemelen

#### Deeg Recept

Door het zelf mengen van bloem/ meelsoorten kan men zelf zijn favoriete brood(deeg) samenstellen. Wel dient u altijd tenminste 20%, maar liever 40% tot 50% bloem te mengen met meel

Voorbeelden:

- 80% volkorenmeel/ 20% tarwebloem
- 80% volkorenmeel/ 20% roggebloem
- 80% speltmeel/ 20% tarwebloem of 20% speltbloem
- 50% roggemeel/ 50% tarwebloem
- etc. ...

#### Vocht

Het vochtpercentage van graan (bijv. tarwe) kan variëren en dit heeft invloed op de hoeveelheid water die u moet gebruiken in een recept. Die variatie in vochtpercentage kan komen door het weer van dat jaar, maar ook het tarwe-ras (mengsel) dat gebruikt wordt. Bij industriële mixen zorgt men door het variëren van het mengsel en allerlei (chemische) toevoegingen dat de bakkwaliteit constant is. Bij onze producten is dat een kwestie van ervaring en uitproberen. Begin in ieder geval met minder water. Soms is 270 ml voldoende, terwijl op het recept 300 ml staat.

#### Basisrecept

- 500 gram droge stof. Is meel of bloem.
- Verhouding meel/ bloem is 80% : 20%; kan ook 60% meel en 40% bloem zijn
- 2% (10 gram) suiker
- 2% (10 gram) droge of houdbare gist
- 1,2% (7 gram) zout
- 300 - 320 ml handwarm water of melk
- 25 gram margarine of ongezoeten boter

#### Temperatuur en andere weetjes

- **Temperatuur.** Deeg is gevoelig voor kou en tocht, probeer op kamertemperatuur te werken en tocht te vermijden. Dek deeg altijd af met plastic of een vochtige doek. De temperatuur van het toegevoegde vocht (water/melk) moet handwarm zijn (ca 40 graden)
- **Roggemeel.** 100% roggemeel geeft altijd een zeer vast brood als eindresultaat. Geeft een bijzondere smaak. Altijd 50% meer gist gebruiken (15 gram per 500 gram roggemeel). Roggemeel als bijmenger bij andere bloem/ meelsoorten geeft een lekker resultaat.

- **Oven.** Zelf bakken in een oven geeft meestal een beter resultaat dan de broodbakmachine. Vloerbrood is ook lekker. Gebruik een ovensteen of plavuis, die men al in de oven legt als men de oven gaat voorverwarmen. Deeg dan niet in het broodblik doen, maar gewoon als deegrol laten rijzen en vervolgens op de ovensteen/ plavuis leggen. Heerlijk!
- **Deeg.** Als bij het kneden het deeg te stug, droog is, dan water of melk toevoegen. Is het deeg te slap, wat bloem en/of meel toevoegen. Plakkerige deeg bestuiven met een beetje bloem. Werkt zeer gemakkelijk.
- **Resultaat.** Zelf gebakken brood zal altijd iets vaster zijn dan brood dat we de laatste 20 jaar kennen van de bakker/ supermarkt. Simpelweg omdat U geen broodverbeteraar gebruikt, die 'lucht' in het brood brengt. De smaak is evenwel altijd beter.
- **Kleur.** Er bestaat geen donkerder brood dan tarwebrood. Alle broodsoorten die donkerder zijn, zijn kunstmatig op kleur gebracht. Men gebruikt natuurlijke (mout) of chemische kleurstoffen om dit effect te bereiken. Heeft dus helemaal niets te maken met gezonder brood, dat is een fabeltje.
- **Wettelijk.** De enige broodsoort die wettelijk in Nederland is 'beschermd', is volkorenbrood. Dit brood moet 100% volkorenmeel bevatten. Alle andere soorten zijn vrij. Als voorbeeld speltbrood. Het brood kan 100% speltmeel bevatten, maar het kan ook gemaakt zijn van 80% volkorenmeel en 20% speltbloem of andersom.

## BAKPROBLEMEN

### Het brood rijst niet

- Volkorenbrood of roggebrood rijst minder dan witbrood.
- Het brood rijst beter als u broodverbeteraar of gluten toevoegt, 1 of 2% is voldoende.
- Voeg iets meer water toe, een te droog deeg rijst slecht.
- Zorg ervoor dat de kneedarm op zijn plaats zit.
- Controleer of u de basis ingrediënten heeft gebruikt in de juiste hoeveelheden.
- U hebt te veel zout toegevoegd waardoor de gist niet werkt. 1,6% zout is voldoende. Dat is 8 gram zout op 500 gram meel.
- U hebt te weinig gist gebruikt. Bij 500 gram broodmeel is 10 gram verse of 4 gram droge gist voldoende.
- De gist is ouder waardoor de werking achteruit gaat. Gebruik iets meer gist of koop nieuwe.
- De broodbakmachine staat in een te koude omgeving.
- Het gekozen programma is te kort, waardoor het brood geen tijd heeft om zich te ontwikkelen. Gebruik een programma dat ongeveer 3 uur duurt, als er geen voorverwarming in het programma zit en 4 uur als de broodbakmachine eerst de grondstoffen voorverwarmt.
- Meel en water waren niet op temperatuur. Te heet water kan de gist doden en te koud meel en water vertragen de werking van de gist.
- Voeg iets suiker toe zodat de gist sneller gaat werken, een theelepel is vaak voldoende. Voegt men teveel suiker toe dan gaat de gist te snel werken en is uitgewerkt voor het brood gebakken wordt.

### Het brood lijkt op een krater

- Er is te veel vocht en/of gist gebruikt, waardoor het deeg te snel is gerezen. Voor het gebakken wordt, is de gist over zijn hoogtepunt heen en het brood zakt in. Gebruik minder water.
- Het brood heeft te lang in de broodvorm gezeten na het bakken.
- Gebruik broodverbeteraar of voeg gluten toe.
- Het brood is te hoog gerezen en daarna ingezakt. Verminder de hoeveelheid gist of kies een sneller programma.
- De machine heeft op de tocht gestaan of er is tijdens het rijzen tegenaan gestoten.

### **Het brood rijst te hard en plakt tegen het deksel**

- Verminder de hoeveelheid gist
- Verminder de hoeveelheid meel
- Verminder de hoeveelheid water
- Verminder de hoeveelheid broodverbeteraar of gluten

### **Het brood is niet volledig doorbakken**

- U hebt te veel vocht gebruikt
- Verleng de baktijd
- Gebruik wat meer bloem, het meelmengsel kan teveel meel bevatten en dat bakt moeilijker.

### **Het brood is te zwaar of ongelijkmatig**

- Er is te weinig water gebruikt. Voeg volgende keer iets meer water toe. Staat de broodbakmachine te dansen, dan is er te weinig water gebruikt. Dit 15 minuten na het begin van het kneden controleren.
- Voeg iets meer gist toe.
- Gebruik een broodverbeteraar.

### **Er zitten te veel gaten in het brood**

- Er is te veel water gebruikt. Bij de controle na 15 min is het deeg te papperig. Voeg dan 1 of 2 eetlepels meel toe en gebruik de volgende keer minder water.
- Er is te veel gist gebruikt, de volgende keer iets minder nemen.

### **Er zitten meelresten aan de zijkant van het brood**

- De vaste ingrediënten, vooral het meel, plakken aan de wanden tijdens het kneden en plakken aan het rijzende deeg.
- Gebruik een rubberen spatel om de wanden van de vorm 5-10 minuten na het begin van de eerste keer mengen schoon te schrapen, maar raak de deeghaak niet.

### **Korst is verschrompeld of gerimpeld**

- Er is vloeistof op het brood gecondenseerd tijdens het afkoelen. Haal het brood meteen na het bakken uit de broodbakmachine.

### **Kruimelig, ruwe structuur**

- Het brood is te sterk gerezen, gebruik de volgende keer iets minder gist.
- Het deeg bevat te weinig vloeistof
- Er zijn teveel hele graankorrels of zaden toegevoegd, die de het vocht hebben opgezogen. Week de hele korrels en zaden eerst in water of voeg meer vocht toe.

### **Verbrande korst**

- Er zit teveel suiker in het deeg, dit komt vooral voor bij zoete degen. Gebruik minder suiker of probeer of stel de korstkleur in op licht.
- Gebruik het programma voor zoet brood als dit op de machine zit.

### **Te licht brood**

- Voeg melk, in poedervorm of verse, toe. De melksuikers kleuren het brood iets bruiner.
- Zet de korstkleur op donker.
- Voeg iets meer suiker toe.

### **Korst te taai en hard**

- Gebruik meer boter of olie en vervang een deel van het water door melk.

### **Brood is in het midden of bovenop niet gebakken**

- Teveel vloeistof toegevoegd.; gebruik de volgende keer iets minder vloeistof of voeg iets meel toe. Het deeg moet na 10-15 minuten kneden een mooie bal vormen, die rond de deeghaak draait. Is het te nat voeg iets meel toe, is het te droog voeg iets vocht toe.
- Te grote hoeveelheden, waardoor de machine het deeg niet aankan. Het brood wordt dan zo groot dat de warmte niet goed kan circuleren en de bovenkant niet genoeg verhit.
- Het deeg is te zwaar. Er zitten teveel graankorrels, zaden of noten in of heeft teveel suiker, eieren of vet.
- Het deksel is niet goed gesloten of de machine is op een te koude plaats gebruikt.
- Het meel kan te zwaar zijn doordat er veel rogge- of volkorenmeel gebruikt is. Vervang dit door een deel bloem.

### **De korst is te zacht of te krokant**

- Gebruik voor een zachtere korst meer vet en melk in plaats van water. Voor een krokante korst minder vet gebruiken en de melk vervangen door water.
- Gebruik het programma Frans voor een krokantere korst.
- De korst blijft ook krokanter door het brood meteen na het bakken uit de vorm te halen en te laten afkoelen op een rooster.

### **Luchtbellen onder de korst**

- Het deeg is niet goed gemengd of niet goed ontluicht tijdens het doorslaan tussen het rijzen door.
- Als dit vaker gebeurt, voeg dan een lepel water toe.

### **Extra ingrediënten zijn 'gehakt' en niet heel gebleven**

- Ze zijn te vroeg toegevoegd en door de kneedhaak gehakt. Voeg ze toe als het geluidssignaal gaat of 5 min voor het einde van de kneedcyclus.
- Laat gehakte noten en vruchten in grotere stukken.
- Voeg in uiterste nood desnoods de noten en vruchten toe met de hand. Als het geluidssignaal gaat laat dan de machine kneden. Als dit gestopt is kan men de deegbal uit de machine halen en vruchten en noten er met de hand doorknijpen. Daarna het deeg terug doen in de machine en het programma vervolgen.

### **Het brood is droog**

- Het brood heeft te lang onafgedekt staan afkoelen en is uitgedroogd.
- Brood met een laag vetgehalte droogt snel uit, Gebruik meer olie of vet.
- Het brood is in de koelkast bewaard. Stop het de volgende keer in een speciale broodzak en bewaar het in de broodtrommel.