



BROODBAKKEN MET BROODBAKMACHINE

Er zijn heel veel verschillende broodbakmachines, en nog veel meer soorten meel om brood mee te bakken. Zo kan men bakken met speciaal door de molenaar ontwikkelde broodmixen, maar ook met een eigen samenstelling van pure meelsoorten. Dit betreft een aantal belangrijke (basis)aspecten van het bakken met de broodbakmachine. Soms moet men experimenteren met de toe te voegen hoeveelheden van bepaald ingrediënt om een (nog) beter resultaat te bereiken. Verander telkens slechts de hoeveelheid van een ingrediënt, zodat duidelijk is welke invloed dit heeft op het eindresultaat.

Plaats van de broodbakmachine

Gebruik de broodbakmachine in een ruimte waar het niet tocht en waar de temperatuur bij voorkeur niet lager is dan 18 graden. Zet de machine ook niet op een plek, waar deze blootgesteld wordt aan warmte en/of zonlicht.

Afwegen van ingrediënten

Om een goed resultaat te bereiken is het afwegen van de ingrediënten van groot belang. Al hoewel bij de meeste machines maatschepjes worden geleverd, geniet het de voorkeur alle ingrediënten af te wegen, bijvoorbeeld met een keukenweegschaal.

Daarnaast dient de temperatuur van alle te gebruiken ingrediënten op kamertemperatuur te zijn. Het afwegen van de ingrediënten, ook het water, wordt veelal aangegeven in aantal grammen. Doe de afgewogen ingrediënten in de broodbakmachine; eerst het zout en water, dan het meel en tenslotte bovenop de gist (zonder dat dit al in aanraking komt met het water).

Tip: gebruik een kant-en-klare broodmix, zoals Lelie's Trots of Lelie's Mix.

Het kneden van het brood

Tijdens het kneden wordt het meel vermengd met het vocht en de andere ingrediënten en tot een mooi glad deeg gekneed. Het doel hiervan is de ontwikkeling van een glutenskelet, zodat het brood goed kan rijzen. De gluten in het meel worden door het kneden elastisch en rekbaar.

Kijk tijdens het kneden of zich een mooi bolletje vormt. Is het te nat (lijkt het op beslag), dan wat bloem toevoegen ; is het te droog (stopverf, en heeft de machine moeite met kneden), dan druppelsgewijs water toevoegen.

Het rijzen van het brood

Het rijzproces zorgt ervoor dat het deeg zich ontwikkelt en aromatische stoffen tot ontwikkeling komen. Het koolzuurgas en de ontwikkeling van alcohol door het gistproces, werken hier in belangrijke mate aan mee. Het gas wil weg, maar wordt vastgehouden door het glutenskelet, waardoor het brood uiteindelijk zal rijzen.

Het bakken van het brood

Wanneer het brood voldoende gerezen is, wordt het brood gebakken waarbij het zetmeel verstijft. Door een hoge temperatuur gedurende een bepaalde tijd wordt het brood ook aan de binnenkant gebakken. Vaak zijn er verschillende mogelijkheden op de machine en geeft het ene programma een beter resultaat dan het andere. Advies is om in eerste instantie op de basisstand van de machine te bakken (bij een regulier brood). Wanneer het brood klaar is, is het raadzaam dit binnen 10 minuten uit het blik te halen. Anders wordt de korst taai en droog. Plaats het brood op een rooster en laat het brood goed afkoelen, voordat u het in een broodzak opbergt.

Tenslotte

- weersomstandigheden kunnen van invloed zijn op het eindresultaat. Bewaar meel en ingrediënten bij voorkeur op een droge, donkere en koele plaats
- let erop dat de gebruikte gist niet is uitgewerkt of een mindere werking heeft, doordat de verpakking langer dan 3 maanden open is
- wanneer de machine een kijkvenster heeft, dek dit venstertje! af met bv. een stukje aluminiumfolie
- niet alle meelsoorten geven een even hoog brood ; hoe meer bloem aanwezig, des te beter rijst het brood in het algemeen
- snij het brood wanneer het is afgekoeld