



ZUURDESEMBROOD BAKKEN

We beschrijven hier een methode om je eigen zuurdesembrood te bakken.

Online kun je vele voorbeelden, video's en recepten vinden waar je zelf mee kunt experimenteren, maar we beginnen met een

basis. Deze basis is gebaseerd op het boek "een boek over brood" van Issa Niemeijer-Brown een ambachtelijke bakker uit Amsterdam. Hoe er dat in de praktijk uitziet lees je hieronder.



Bron: G. van Dorst

Wat heb je nodig?

- Kom, lepel (spatel), broodmesje en een (thee)doek
- Rijsmandje en idealiter een broodbakpan of Dutch oven
- Een broodzak om je brood in te bewaren.

Ingrediënten (voor het brood zelf)

440 gram (biologische) tarwebloem, 225 gram desem, 240 gram lauwwarm water, 12 gram zout.

Bereiding

Alle voorbereidingen, inclusief rusten en rijzen duren ongeveer 8-10 uur op dag 1: doorlooptijd; feitelijke werk niet meer dan een uurtje, maximaal. Gevolgd door een lange koelkast-rijstijd. Bak op dag 2. Houd rekening met het starttijdstip. Stel, je wil op zaterdagochtend een vers zuurdesembrood kunnen bakken, hoe pak je dit aan?

Starter activeren (dag 1)

1. Je hebt een starter in de koelkast. Vrijdagochtend doe je 75 gram starter in een kom en je voegt daar 75 gram tarwebloem en 75 gram water aan toe en mengt goed.
2. Zet weg en weet dat bij een temperatuur van 26 graden het proces sneller gaat dan bij 22 graden.
3. Check na 4-6 uur of hij verdubbeld is en bubbelt (piekactiviteit). Gebruik hem op zijn hoogtepunt voor het mengen.

Autolyse en zout (dag 1)

1. Na gemiddeld 6 uur ga je het meel en water aan je dan actieve starter toevoegen en rustig mengen met spatel of lepel (1 à 2 minuten).
2. Zet je kom afgedekt met een doek weg bij een temperatuur van 22-25 graden (deze fase heet autolyse). Autolyse met desem start de fermentatie. Het deeg wordt soepeler en de gluten ontwikkelen zich vanzelf door hydratatie.
3. Na een half uur ga je het zout toevoegen. Leg je deeg op je werkblad (aanrecht) op een beetje bloem en maak het deeg voorzichtig wat platter en verdeel het zout over het deeg.
4. Kneed het zout er vervolgens rustig door (1 à 2 minuten).

Bulkfermentatie (dag 1)

1. Doe je deeg licht bebloemd terug in je kom en zet die gedurende drie uur afgedekt weg.
2. Ideaal is de deegtemperatuur nu tussen de 24 en 26 graden.
3. Na 1,5 uur sla je het deeg om, dat gaat als volgt:
 - Leg je deeg op je licht bebloemde werkblad en duw het voorzichtig wat plat in een rechthoekige vorm.
 - Pak de bovenkant van de rechthoek (schraptje helpt) en breng die naar je toe.
 - De onderkant van de rechthoek vouw je van je af.
 - Dan draai je je deeg een kwartslag en herhaal deze handeling. Doe dit nog een keer.

Het doel van deze bewerking is spanning in het deeg te brengen, meer correct, de gluten in dezelfde richting zetten. Het is vergelijkbaar met stretch en fold. Het beschrijven van dit proces is lastiger dan het doen, eenmaal gezien heb je het zo onder de knie.

Zuurdesembrood Bakken (vervolg)

Vormen (dag 1)

1. Na het omslaan, zet je je deeg een uurtje afgedekt in de koelkast.
2. Haal je deeg uit de koelkast en laat 10 tot 15 minuten acclimatiseren op kamertemperatuur, dit voorkomt scheuren bij het (voor)vormen. We gaan het deeg eerst voorvormen en omdat we het eenvoudig houden kiezen we voor een rond brood of boule.
3. Leg je deeg met de ronde kant boven op je werkblad plaats je handen bovenop het deeg en begin het te draaien. Geef een klein beetje druk naar beneden en werk snel (anders gaat het deeg aan je handen plakken). Je deeg moet wel een beetje vastplakken aan je werkblad.
4. Nu beweeg je je handen meer richting de onderkant van je deeg waar je je deeg een beetje instopt. Wederom als je het ziet dan is het opbollen eenvoudig.
5. Na een korte rust van 15 minuten doe je nog een keer hetzelfde (opbollen). Het opbollen moet spanning in het deeg brengen. Online zijn diverse andere technieken beschikbaar mocht je daar interesse in hebben. Het doel is het versterken van de vorm en kracht van je deeg.

Rust (dag 1)

1. Nu pak je je mandje dat je net als je deeg goed met tarwebloem bestrooid, kan ook rijstbloem of een meelmix zijn, bestrooid
2. Plaats het deeg met de bolle kant onder, dek af met een (thee)doek en plaats tot de volgende ochtend in je koelkast.

Bakken (dag 2)

Op zaterdag kun je dat mandje op ieder gewenst moment uit de koelkast halen om het broodje te bakken. Dat kan zijn na 12 uur of na 20 uur, maakt niet uit. Het afbakken kent wat varianten. Op de vloer in een bakkersoven is de top. Ook mooi is een steen in je eigen oven, vooropgesteld dat je voor voldoende vochtigheid kunt zorgen. Ook een hele mooie oplossing is een broodpan. Gebruik je een broodpan, dan is de procedure:

1. Verwarm de oven voor op 240/250 °C met de pan erin.
2. Haal de pan (voorzichtig) uit de oven en plaats je deeg, met de bolle kant boven, in de pan. Een bakpapier op het aanrecht en je deeg daar op leggen is heel handig. Je pakt het bakpapier op en plaatst dat in de pan.
3. In beide gevallen wel een mooie snede (score) maken, met een zeer scherp (scheer-)mesje het brood je handtekening geven. Maak een snede van ongeveer een cm diep van oor tot oor of bijvoorbeeld een kruis.
4. De baktijd is afhankelijk van je oven. Een goede richtlijn is tussen de 35 en 40 minuten. Na 20-25 minuten haal je de deksel van de pan en verlaag je de temperatuur naar 210/220 °C. Totaal 35-45 minuten tot korst diep goudbruin is met een interne temperatuur van 94-98 °C als je meet.
5. Laat je brood minstens een uur afkoelen op een rooster voor de beste kruimstructuur.

Tot slot

Experimenteer, pas hydratatie, temperatuur en rusttijd aan je smaak, je meel en je voortschrijdende inzichten. Dit is de start van je zuurdesem avontuur.

Bewaren

Zuurdesembrood kun je het beste in een broodzak bewaren, zo blijft het enkele dagen goed. Je kunt zuurdesembrood ook goed invriezen waardoor je na het ontdooien weer van een hele verse snee zuurdesembrood kunt genieten.