




## ZUURDESEM STARTER DROGEN EN REACTIVEREN

 *Zuurdesemstarter drogen is een effectieve methode om de starter maanden tot jaren te bewaren door een dunne laag actieve desem op bakpapier te smeren en aan de lucht te laten drogen tot het bros is. Eenmaal volledig droog, verpulver je de resten en bewaar je ze in een luchtdichte verpakking.*



Zuurdesem poeder



Zuurdesem vlokken

### Wat heb je nodig om starter te drogen?

- Actieve zuurdesemstarter
- Bakpapier of siliconenmat en Spatel
- Schone, droge plek

### Stappen Starter Drogen

- **Starter voeden.** Zorg dat je starter actief is: net gevoed en goed bubbelend, meestal 4–8 uur na voeden.
- **Dun uitstrijken.** Smeer een dunne laag starter uit op bakpapier of een siliconenmatje ( $\pm 1\text{--}2$  mm).
- **Drogen.** Laat op kamertemperatuur drogen, uit direct zonlicht. ⌚ Dit duurt meestal 12–48 uur afhankelijk van luchtvochtigheid.
- **Verkrumelen (breken in vlokken).** Als de starter volledig droog en bros is, breek je hem in kleine stukjes of maal je hem grof tot poeder.
- **Bewaren.** Stop de vlokken in een luchtdichte pot, zakje of buisje. 🗄️ Houdbaar: minimaal 6–12 maanden op een koele, droge plek (langer in de vriezer).

### Stappen Starter Reactiveren en Voeden

**Activeren.** Het activeren van een gedroogde zuurdesemstarter is een proces van enkele dagen waarbij je de slapende gisten en bacteriën voorzichtig "wakker" maakt met water en bloem.

- Meng  $\pm 10$  g gedroogde starter met 10–20 g lauwwarm water (ca. 27–30°C) in een schoon glas.
- Laat 1 tot 2 uur staan (weken) tot de korrels, vlokken zijn opgelost.
- Voeg 20 g bloem toe en goed mengen tot een dikke pap. Dek het glas losjes af en 6–12 uur op een warme plek laten staan. Voed daarna zoals normaal (1–2 dagen tot actief).

**Voeden.** Wanneer je de zuurdesemstarter niet nodig hebt, kun je hem in de koelkast bewaren. De goede bacteriën in de zuurdesem hebben af en toe honger en willen dan gevoed worden.

- Zuurdesem voeden (verversen) doe je door gelijke delen bloem/meel en water toe te voegen aan je starter, meestal in een 1:1:1 verhouding (bijv. 50g starter, 50g meel, 50g water). Doe dit dagelijks op het aanrecht bij veel bakken, of wekelijks in de koelkast om de starter in leven te houden. Gebruik tarwebloem of roggemeel/tarwe volkorenmeel voor meer kracht.
- Goed roeren en vervolgens weer in de koelkast zetten. Leg de deksel losjes op het potje, zodat het potje niet breekt als er bubbels ontstaan.

**Weggoeien:** Verwijder eerst het grootste deel van je starter en houd ongeveer 25–50 gram over, voeg dan de nieuwe meel/water toe. Dit voorkomt een overvloed aan desem. Je kunt dit deel natuurlijk ook drogen voor later gebruik.

### Tot slot

1. **Temperatuur:** De ideale temperatuur ligt tussen de 24°C en 26°C. Hoe kouder de omgeving, hoe langer het proces duurt van drogen en reactiveren.
2. **Waterkwaliteit:** Gebruik bij voorkeur gefilterd water of laat kraanwater even staan om chloor te laten vervliegen, wat de gisten kan remmen.
3. **Zie ook:** onze recepten over zuurdesem starter maken en zuurdesembrood bakken