

ZUURDESEM BROOD

Recept met uitgesteld, vertraagd rijzen. Met deeg in de koelkast; remrijs.

In het kort: deeg voorbereiden, deeg 's avonds in de koelkast en de volgende morgen afbakken, resultaat een heerlijk vers warm brood als lunch!

- Tijd is je vriend, neem de tijd want tijd betekent smaak. En in vergelijking met gistbrood zul je veel meer tijd nodig hebben, zodat het deeg goed kan ontwikkelen. Dus, maak geen zuurdesembrood als je haast hebt want het duurt zo lang als het duurt!

- Begin met dit beproefde basisrecept en als je dit na een tijdje perfect onder de knie hebt, kun je creatief worden.

- Maak het recept minimaal een aantal keren zoals aangegeven voordat je iets verandert om een goed gevoel voor het proces en het deeg te krijgen.

- Elke zuurdesem cultuur is een beetje anders, sommige zijn wat trager, andere wat sneller. Dus neem de tijd en bak vaak om een gevoel voor de eigenschappen van je desem te ontwikkelen.

Het begint met het onderhouden van je starter: Belangrijk om het moederdeeg, de desem starter iedere dag te voeden! (+/- 2 dgn. voeden voor maken deeg).

ZUURDESEM BROOD werkwijze

Starter voeden iedere dag met:

- 25 g bio tarwebloem
- 25 g bio roggemeel
- 50 g water (gelijke delen) koude omgeving warm-, warme omgeving koud water.

Na ongeveer 2 dagen het voordeeg maken (ochtend recept, 4-7 uur laten staan "1ste rijs").

- 200 g desem (v/d starter)
- 50 g tarwebloem
- 50 g water (koud)

Na die 7 uur kun je nu het deeg maken, aan het voordeeg toe voegen:

- 500 g tarwebloem
- 250 g water
- 10 à 15 g zout

Bereiding: 10 à 15 minuten kneden op aanrecht (plakt echt heel erg) geen bloem toevoegen! Of In de keukenmachine kneden).

- Deeg in ingevette kom, afdekken Deeg nu 4 uur laten rijzen: "2de rijs".

Na die 2de rijs begint het opbollen

Deeg in vierkant trekken, voorzichtig lucht erin laten. Deeg vouwen 2x. Opbollen deeg (evt. de bovenkant v/h deeg door zaadjes halen en dan in rijsmandje, of ronde schaal bekleed met bakpapier en dek af met een theedoek (of plastic folie).

Zet dit voor de "3de rijs" een nacht in de koelkast . "3de rijs" zgn. remrijs, het deeg rijst nog wel, maar vertraagd.

De volgende ochtend!

Haal het deeg in de bak uit de koelkast en laat ongeveer 1 uur rusten.

Gebruik voor het bakken een ijzeren pan met deksel van ca. 24 cm doorsnede. Bijv. een Creuset pan.

Oven voorverwarmen op 230 graden met de pan en de deksel erop in de oven. Rijstmeel door zeefje over het deeg doen, het deeg insnijden (scoring) en daarna met bakpapier en al in de pan doen, deksel erop en 30 minuten met deksel in de oven.

Na 30 minuten nog 15 minuten zonder deksel in de oven, evt. nog wat besprenkelen met vocht).

Brood laten afkoelen en genieten.