

Brood gemaakt van zuurdesem.

De starter...

Maak een papje (starter) van meel en water. De dikte/slachte van dit papje moet zo ongeveer zitten tussen dat van brooddeeg en pannenkoekbeslag.

Deze starter dagelijks doorroeren met houten lepel of spatel. Niet luchtdicht afsluiten!

Gewoon buiten de koelkast bewaren. (Als de starter één keer op gang is, kun je hem in de koelkast bewaren voor een rustperiode)

Als het goed is ontstaan er zo rond dag drie luchtbelletjes.



Voeden...

De starter kan nu gevoed worden.

Een schep meel en een scheut water toevoegen (ik weeg dit niet af) en dit door de starter roeren. Dit elke dag herhalen. Zo rond dag 6 of 7 is de starter klaar voor gebruik, mits er voldoende belletjes in zitten ;)!)



Het kneden...

Dit doe ik meestal 's middags rond 12 uur zodat het deeg vanaf één uur kan rijzen, om diezelfde avond nog af te bakken.

Hiervoor gebruik ik de broodbakmachine. Het pizzaprogramme is hiervoor heel geschikt. Het kan natuurlijk ook met een keukenmachine of met de hand. Weeg 350 gram meel af en doe hier 150 gram starter bij. Ongeveer 240 ml. water toevoegen. Nog wat zout, boter, etc.

Tijdens het kneden controleren of het deeg niet te nat is. Zo ja, beetje meel bijvoegen tot een mooie deegbal ontstaat. Na drie kwartier (einde pizzaprogramma) het deeg uit het blik halen en op een met bloem bestrooid aanrecht leggen. De deegbal in model brengen, en op een met meel bestoven katoenen doek/lap leggen. De lap met deeg in een mandje leggen (rond of ovaal) en toedekken met de lap. Bestrooi het deeg met meel zodat de lap niet aan het deeg vastplakt.

Het mandje in een plastic zak ongeveer 6 tot 8 uren laten rijzen.

Het bakken...

Oven voorverwarmen op 210/220 graden. Heteluchtoven iets lager. Het mandje met gerezen deeg boven een ingevet bakblik omkiepen. Met een scherp mes een snee in het deeg maken. Hierdoor rijst het deeg in de oven wat gemakkelijker.

Het deeg in een half uur gaar en bruin bakken



Het restant van de starter direct weer voeden en in een schone pot gieten. Nu kan je de starter weer elke dag voeden zodat er weer een volgend brood gebakken kan worden.

Er zijn talloze manieren om starters en desembrood te maken. De hierboven genoemde werkwijze is mijn eigen manier. Dit past in ons dagelijks ritme en het resultaat vinden we heerlijk. De broden zien er steeds weer anders uit en ook de smaak is wisselend. Desem...een fascinerend proces waarin nog veel te leren valt!

Veel succes!!