

Heb je gedroogde desem gekocht, actief gekregen, en nu dan?

Wij worden regelmatig gebeld met de vraag wat te doen met een desem. Tja, brood bakken natuurlijk! Dat klinkt eenvoudig, en dat is het ook best wel, als je snapt wat je doet. En dat is dan weer iets minder eenvoudig. Ik probeer een korte uitleg te geven, zodat je aan de slag kunt gaan.

Een desem is een levend organisme wat gevoed moet worden om gezond te blijven. Als je m niet voed, gaat hij langzaam een beetje dood, hij verzuurd, net als mensen die ouder worden, die kun je echter niet meer zo mild krijgen als een desem door ze eten te geven helaas.

Zoals een mens zich prettig voelt bij een behaaglijke temperatuur en luchtvochtigheid, zo heeft een desem ook zijn eigen voorkeur. Je kunt je desem ook een soort winterslaapje geven, dat kan door m te drogen op een lage temperatuur of door hem in de koelkast te zetten.

Er zijn erg veel mogelijkheden en manieren om een desem te onderhouden. Vast, vloeibaar etc.

Het makkelijkst en meest gebruikt is de vloeibare methode, levain liquide of liquid sourdough.

Dat is een mengsel van 1 op 1 bloem/meel en water. Voor een desem wordt vaak bloem gebruikt, omdat daar meer zetmeel in zit, wat de voeding is voor de desem. Het zetmeel wordt door middel van enzymen die in het meel aanwezig zijn afgebroken tot enkelvoudige suikers die de voeding zijn voor de wilde gisten in je desem. Inderdaad, gist in je desem. Zonder gist heb je geen goede zuurdesem. Bij spontane fermentatie krijg je altijd een combinatie van gisten, melkzuurbacteriën en azijnzuren, en vast en zeker nog meer organismen. Maar deze 3 zijn van belang voor je zuurdesem waar je brood mee bakt. De gisten zorgen voor de rijs van je brood door suikers om te zetten in alcohol en koolzuurgas, doordat er gluten in het deeg zitten kan het uitrekken en zorgt het koolzuurgas voor een toename van het volume. De melkzuurbacteriën zorgen ook voor koolzuurgas ontwikkeling en geven daarnaast veerkracht aan het deeg en zorgen voor omzettingen in het deeg waardoor het langer houdbaar wordt. Azijnzuren komen wat later op en zorgen voor de zure smaak aan een desembrood en helpen daarmee ook de houdbaarheid te verbeteren. Azijnzuren beschermen je desem ook voor ongewenste inmenging van niet gewenste bacteriën, door deze samenstelling van je desem is het een heel veilige manier van fermenteren.

Om een gezonde, niet te zure desem te verkrijgen, is het van belang om meerdere keren de desem te voeden voor je hem gaat gebruiken in een deeg. Je desem wordt extra actief als hij rijpt bij zo'n 28-30 graden. Gisten en melkzuurbacteriën vermeerderen zich het snelst bij deze temperatuur. Als je te koud begint, kan het azijnzuur sneller ontwikkelen en kan je een te zure desem krijgen. De beste manier om te weten of je desem goed is, is ruiken en proeven.

Een goede desem ruikt een beetje als een gekookt ei, naar zwavel dus, ook wel yoghurtachtig soms. Als je m proeft moet het een beetje yoghurtachtig smaken ook, als het meer azijn/citroenig is, dan is hij vaak al te ver. De desem moet gerezen zijn, en je ziet belletjes in het beslag. Hoe ver het rijst hangt af hoe sterk je de gluten hebt geactiveerd. In een vloeibare desem is dat niet nodig, en ook niet zo handig, omdat de desem dan minstens 2 keer zo groot kan worden, en snel je potje of emmer uit blubbert, en dat gaat gewoon door de deksel of dop heen, of je fles/emmer klap open. Desemfermentatie heeft erg veel kracht. En het is een behoorlijk werk om het op te ruimen als het geëxplodeerd is..

Als je desem erg zuur is begin je met een klein beetje starter, bijvoorbeeld 20 gram starter, 100 gram water en 100 gram bloem.

Je probeert na het mengen op ongeveer 28 graden uit te komen. In de winter kan dat betekenen dat je soms wel 40 graden water moet gebruiken, als het meel onder de 15 graden komt.

Er zijn formules voor om je water temperatuur te berekenen, maar er is er niet echt een die heel nauwkeurig werkt. Wij hebben ontdekt dat de som van meel en water rond de 48 graden totaal moet zitten. Als je starter uit de koelkast komt moet je ook wat hogere water temperatuur gebruiken. Als je na het mengen te laag uitkomt, kun je bij de desem eventueel in een warm bad au-bain-marie opwarmen. Het water van dat bad moet je niet warmer dan 40 graden maken.

Bij een te hoge start temperatuur rijpt je desem heel snel, waardoor ook de verzuring sneller optreed. Wil je een heel mild brood maken, dan kun je een starter maken met 40 graden water, zodat je desem rond de 30 graden uitkomt, of zelfs hoger. Van belang is dan om de starter te gebruiken zodra die actief is, nog niet overmatig, maar net opgekomen. Als je met deze starter een desem maakt, heb je vrijwel geen azijnzuren in je deeg, en kan je brood ook heel mild van smaak worden.

Nu even praktisch, je wil donderdag brood bakken, hoe pak je dat aan als je desem al een week in de koelkast staat, zonder gevoed te zijn.

Haal op maandagavond de desem uit de koelkast,

Doe 100 ml warm water in een bakje (jampot), voeg hier een eetlepel desem aan toe en 100 gram bloem, roer goed door tot de klontjes weg zijn. Schraap de randjes wat schoon en leg de deksel los op het potje, zet op kamertemperatuur (20-24 graden, liever 24) weg en wacht tot de desem flink vermeerderd is, dat duurt waarschijnlijk 4-8 uur, afhankelijk van je desem en temperatuur.

Als het langer duurt dan 8 uur moet je de volgende stap zeker 2 keer doen, om zeker te zijn van genoeg activiteit in je desem. Je kan dan ook 20 gram desem nemen en dan 100 om 100 voeden en dan weer een langere rijstijd geven van 8 uur.

Ruik en proef je desem, waarschijnlijk is hij licht zuur. Neem nu van deze desem weer 100 gram en vermeerder met 100 ml water en 100 gram bloem. Laat dit 3 uur rijzen, nu is je desem klaar om een deeg te maken.

Begin na 2,5 uur met het maken van het deeg:

Neem 1000 gram bloem/meel naar keuze, meng dit met 650-750 gram water met de hand. Laat 20 minuten staan, voeg dan 250-300 gram desem toe (je moet wat over houden om te bewaren voor je volgende deeg) en meng nogmaals met de hand, je zal merken dat het al wat bij elkaar komt. Laat weer 20 minuten staan en voeg dan 20 gram zout toe. Vouw/meng het zout door het deeg. Laat het deeg weer afgedekt een half uur staan, en herhaal het vouwen nog 2 maal.

Daarna laat je het deeg een uur tot 1,5 uur met rust.

Als het goed is, is het deeg in die tijd de helft tot het dubbele in volume toegenomen.

Stort het voorzichtig op je werkblad (liefst niet te koud) en verdeel het deeg in 2 of 3 stukken.

Vorm er voorzichtig een bol van en laat ze 15 minuten zo liggen (precies tijd voor een koffie)

Zet mandjes of ingevette blikken klaar waar het deeg in kan rijzen. Mandjes van riet moeten bestoven worden met ruim bloem, een mandje met doek een beetje bloem.

Keer de deegbol om en rol/vouw hem tot een rond of recht brood, leg het deeg met de sluiting naar boven in het mandje, of met de sluiting naar beneden in een blik.

Laat nu nog 3 uur narijzen op kamertemperatuur, of zet het na een uur in de koelkast tot de volgende dag. Verwarm de oven op tijd voor tot 250 graden. Uit de koelkast bak je het brood direct vanuit de koelkast. Als je een direct gerezen deeg hebt, kun je het deeg nog even een half uur in de koelkast zetten, om het makkelijker te kunnen insnijden voor het bakken.

Snijd een vloerbrood in met een scherp mesje (let op dat je geen scheuren maakt, maar echt een 'clean cut' dat geeft een mooiere grigne (de deegkam op het brood) Thuis bak je het mooist in een braadpan van gietijzer, als je die ook voor stoofpotten enzo gebruikt, leg het brood eerst op bakpapier voor het de pan ingaat. En de braadpan moet mee voorverwarmd worden in de oven.

Bak het brood 35 minuten in de oven. Haal na 15 minuten de deksel van de pan en zet de oven terug naar 220 graden.

Je desem die je over hebt (50 gram), vermeerder je weer met 50 ml water en 50 gram bloem, en laat je een uur buiten de koelkast staan, je moet net het begin van activiteit zien, dan zet je het in je koelkast, en kun je het gerust weer meerdere dagen daarin bewaren.

Begin je met de gedroogde desem?

Meng eerst 100 ml water van 40 graden door het meel in het potje, roer goed en roer nog een keer na 15 minuten om zo goed mogelijk de klontjes op te lossen. Zet het potje met een los deksel erop, op een warm plekje, liefst rond de 28 graden. Wacht tot het begint te bruisen/bubbelen, meestal na 12-24 uur. Neem dan een flinke eetlepel hiervan, en meng dit met 200 ml water en 200 gram bloem, als dit weer actief is kun je doorgaan met de receptuur hier boven.

Wil je meer info en recepten? Wij hebben 2 kook/bak boeken gemaakt waar meer achtergrond in staat en ook veel recepten. In onze Landgoedwinkel verkopen wij ook nog een paar andere broodbakboeken en mandjes en dergelijke.

Veel bakplezier!