

ZUURDESEMBROOD

VOLGENS MOLENAARS WIJZE

Een recept voor 2 broden

Moederdeeg - 800 gram tarwemeel - 400 gram tarwebloem - 6 dl water - 15 tot 20 gram zout

BEREIDING MOEDERDEEG

Voor zuurdesembrood heeft men een moederdeeg nodig, dat men als volgt maakt: doe 2 dl water in een kommetje en roer er ongeveer 150 gram tarwemeel door, zodat een dikke pap ontstaat. Dit laat men 3 dagen staan, waarbij het 2 keer per dag doorgeroerd moet worden. Iets water toevoegen als het te droog wordt. Het kweekje moet tamelijk vochtig zijn. Na 3 dagen is dit moederdeeg geworden. Er vormen zich belletjes en het ruikt een beetje zurig.

Om regelmatig te kunnen bakken is het nodig dat men een kleine hoeveelheid moederdeeg in voorraad heeft. Dit gebeurt als volgt: na het kneden van de broden legt men een klontje opzij. Doe dit in een af te sluiten bakje en voeg 2 dl water en zoveel tarwemeel toe dat men een dikke pap krijgt. Bewaar het afgesloten in de koelkast tot men weer gaat bakken. In de koelkast wordt dit in 2 tot 3 dagen weer moederdeeg.

ZUURDESEMBROOD MET DE HAND

Met het moederdeeg kan men 2 broden bakken als men een voordeeg maakt. Dit gaat als volgt: ongeveer 12 uur voor men gaat bakken doet men het moederdeeg uit de koelkast in een kom, samen met het water en ongeveer 600 gram tarwemeel. Roer alles goed door elkaar tot het een dikke pap is. Dit laat men een uur of 8 staan bij kamertemperatuur. Dit is dan in zijn geheel moederdeeg geworden hetgeen men kan zien aan het rijzen.

Bij dit gerezen voordeeg voegt men 400 gram bloem, 15 - 20 gram zout, en zoveel tarwemeel dat men een soepel deeg krijgt. Het deeg moet droog genoeg zijn om te kunnen kneden, maar weer niet te droog zodat het bijna niet te verwerken valt. Een te vochtig deeg rijst snel maar vergroot de kans op inzakken. Een te droog deeg rijst niet of zeer moeilijk en geeft een te zwaar brood. Vorm het deeg tot een bol en druk die met 2 handen van je af. Gebruik daarvoor je hele lichaam en niet alleen de armen. Vouw het weggedrukte deeg dubbel en draai het een kwartslag. Dan weer duwen. Dit zeker 100 keer doen. Langer kneden verhoogt de kwaliteit van het brood. Haal van het deeg een stukje af voor het volgende moederdeeg en verdeel het deeg in 2 delen. Rol het deeg tot een punt die men platdrukt tot een rechthoekige lap iets groter dan het broodbakblik. Vouw de uiteinden iets om en rol het deeg strak op. In het ingevette bakblik leggen, met de naad in de hoek, zodanig dat de deegrol zich bij het rijzen kan ontrollen.

Bak de broden in een voorverwarmde oven op 225° tot 240° C in ongeveer 50 tot 60 min. De broden zijn gaar als ze hol klinken wanneer men er tegen tikt met een mes. Bestrijk de broden na het bakken met water voor een glanzende korst.

ZUURDESEM MET DE BROODBAKMACHINE, een beetje experimenteren.

Als men zuurdesembrood in de broodbakmachine wil bakken, moet men de hoeveelheden aanpassen aan de grootte van de machine. Men moet wel werken met een moederdeeg. Het moederdeeg met water en tarwemeel in de broodbakmachine doen. Met behulp van een programma de machine even laten draaien tot alles is gemengd. Daarna de machine uitzetten. Dit een paar uur (3 - 5 uur, al naar gelang de grootte van de machine) laten staan tot alles moederdeeg is geworden en het gerezen is.

Dan het programma deeg gebruiken. De machine aanzetten. Tarwebloem toevoegen en zoveel meel dat er tijdens het kneden een mooi soepel deeg ontstaat, niet te droog en niet te nat. Het deeg een beetje vochtig laten. Tarwemeel stijft iets op omdat de zemelen nog water moeten opnemen. Dit duurt 15 tot 20 minuten. Als het deegprogramma afgelopen is het deeg in de machine voldoende laten rijzen. Dan afbakken met het programma bakken.