

brooddeeg klaarmaken

INGREDIENTEN

- 800 gr bloem of meel
- wat minder dan 1/2 liter lauw water of melk
- 8 gr zout (1 theelepel)
- 10 à 15 gr gist of zuurdesem



gist

Hoe meer deeg je per bakbeurt klaarmaakt hoe minder gist je in verhouding gebruikt: bijv. voor 10 kg bloem is 125 g. gist voldoende. De gist ontwikkelt zich namelijk beter in een grote hoeveelheid deeg dan in een kleine. Ook de temperatuur speelt een rol: in de zomer zal men minder gist nodig hebben dan in de winter. Gist kan bestaan uit natte of brouwersgist en droge of bakkersgist. Beide worden tegenwoordig gebruikt voor wit tarwebrood. Droge gist moet echter worden geactiveerd voordat het aan de bloem en de overige ingrediënten wordt toegevoegd. Daarvoor lost men het op in lauw water waaraan suiker is toegevoegd (1 koffielepel suiker op elke 3 dl vloeistof). Natte gist kan, vermengd met water, dadelijk met de bloem en de overige ingrediënten vermengd worden.

Gist voedt zich onder andere met suikers en zet deze om in alcohol en koolzuurgas. Vermengd met het deeg doen deze afbraakproducten het deeg rijzen. Tijdens het bakproces gaat het koolzuurgas, door de hoge temperatuur, uitzetten. Hierdoor ontstaan de typische gaatjes in het broodkruim en wordt het brood luchtig. De alcohol, die tijdens het bakken ontsnapt uit het deeg, zorgt voor de bruine korst en voorkomt het verbranden van het brood.

zuurdesem

In plaats van gist kan men ook zuurdesem of zuurdeeg in water oplossen. Zuurdesem is een levend organisme dat steeds reageert op uitwendige omstandigheden: temperatuur, vochtigheid e.d. Het reageert dus bij elk baksel anders en men kan er pas door ondervinding mee leren werken. Men gebruikt zuurdesem tegenwoordig enkel voor het maken van roggebroden of gemengde broden, niet meer voor wit tarwebrood. Niets houdt je tegen om het toch eens te proberen en te proeven of het je bevalt.

Zuurdesem bekom je door meel en water te mengen tot een slap deeg dat je laat aanzuren (1 à 3 dagen) en daarna beetje bij beetje verder aanmaakt (minstens één keer per dag meel en water bijvoegen en goed mengen gedurende 4 à 5 dagen) tot je voldoende hebt om brooddeeg aan te maken. Bakrijpe zuurdesem is een luchtig, flink uitgerezen, nat deeg waarvan het oppervlak vol luchtbelletjes zit.

Je kan ook zuurdesem bekomen door een kleine hoeveelheid goed verwerkt deeg van het vorige baksel in te

strijken met wat zout en dat in een afgedekt kommetje op een koele plaats te bewaren. Het zout verhindert het beschimmelen. Het kommetje kan ook een kopje zijn dat omgekeerd in een schoteltje met water wordt geplaatst, zodat er een luchtdichte afsluiting is.

Eindeloos doorgaan met de oorspronkelijke desemcultuur blijkt in de praktijk niet mogelijk. De desem geraakt uitgeput: rottingsbacteriën of azijnbacteriën hebben dan de bovenhand gekregen op de melkzuurbacterie. De avond voor men gaat bakken neemt men het zuurdesem en wordt het zout eraf gedaan. Zonodig wordt de droge korst die zich gevormd heeft, afgesneden en de rest in lauw water (1/4 liter van de vloeistof) gebrokkeld en geweekt. Zorg er voor dat alle klontertjes goed verdeeld zijn. Dan doet men het meel, al dan niet uitgezift, in de baktrog of een ruime kom. In het midden wordt een kuil gemaakt om het gebroken zuurdesem in te gieten. Kneed er langzaam de bloem in totdat je een stevig deeg bekomt; strooi er lichtjes wat bloem over en laat het deeg op kamertemperatuur zachtjes gisten. De gisting is voltooid wanneer het deeg scheuren vertoont.

zout

Zout zorgt in het brood voor een gelijkmatige gisting en een steviger deeg. Het verbetert ook de smaak. Gebruik zout met mate: te weinig zout laat het deeg te snel rijzen; neemt men te veel, dan schakelt het de gistwerking uit en krijgt het brood een onregelmatige structuur.

water of melk

Water geeft het brood een gelijkmatige structuur en een knapperige korst. Melk geeft het brood een zachtere korst en houdt het langer vers. De hoeveelheid hangt af van het absorberend vermogen van het meel. Bruine meelsoorten nemen meer vocht op dan witte. Als je te veel vloeistof aan het deeg toevoegt, geeft dat een sponsachtige en open structuur aan het brood. Men moet ervoor zorgen dat men een stevig, niet droog deeg bekomt.

de bereiding van het brooddeeg



We bespreken hier de deegbereiding volgens de "oude" methode, en met de "oude" werktuigen.

Doe de bloem in de baktrog, maak een kuiltje in het midden en giet daarin de gist of de zuurdesem (ongeveer 1 deel desem op 5 delen meel), die in lauw water gebroken is. Strooi het zout op de buitenwanden van het kuiltje, zodat het niet onmiddellijk met de gist in aanraking komt.



Vermeng alles en giet er de vloeistof bij. Kneed het geheel gedurende ongeveer 10 minuten flink tot men een stevig maar veerkrachtig deeg bekomt. Bestrooi het deeg met bloem tot het niet meer aan de handen kleeft. Schraap vervolgens het deeg uit de baktrog met een trogschraper, maak er een bolletje van en laat het op een tochtvrije en warme plaats rijzen (+/- 1/2 uur). Meestal wordt het deeg bedekt met een katoenen doek. De temperatuur van je kamer dient 15 à 20° C te bedragen. Als de massa ongeveer verdubbeld is, voelt het deeg zeer zacht en poreus aan wanneer je er met de vinger in duwt.

Verdeel het gerezen deeg in stukken met een broodmes of een deegsteker. Elk stuk wordt een tweede keer gekneet. Let erop dat het deeg niet te vast wordt ineengestampt bij het kneden, maar kneed eerder door te rekken en te slaan. Hoe langer je het deeg bewerkt om de broden te vormen, hoe meer het verzacht. Het gaat aan je handen kleven en het deeg gaat doorzakken.

Het kneden en vormen van het deeg gebeurt in de baktrog, op het deksel van de trog of op tafel. Het deeg wordt bestrooid met bloem om plakken te vermijden. Voor tarwebrood kneedde men doorgaans met de hand, voor roggebrood met de voeten omdat dit moeilijker te bewerken is. Volgens sommigen mochten de voeten "niet met zeep gewassen worden, omdat hierdoor de smaak van het brood beïnvloed kon worden, maar werden ze met warm water gereinigd en vervolgens met roggedeeg ingesmeerd." (Brood. De geschiedenis van het brood en het broodgebruik in Nederland: 32).



Men legt de stukken deeg in met boter of olie ingesmeerde broodplaten of op met bloem bestrooide broodplanken. Bedek ze en laat opnieuw rijzen tot de massa ongeveer verdubbeld is, d.i. gedurende ongeveer één uur.

De bovenzijde van de gevormde broden worden, net voordat ze de oven ingaan, bestreken met water of koude koffie om een mooie bruine korst te verkrijgen, dit noemt men "netten". Roggebrood kan men met karnemelk netten, terwijl luxebrood met geklopte eieren wordt bestreken.