



Desembrood *recept*

Vorbereidingstijd: dagelijks ritme van 15 minuten
| Baktijd: 65 minuten | 4 porties

Met dit recept bak je een licht verteerbaar desembrood. Dit volkorenbrood is echt, zonder toevoegingen en het leuke is dat je er zelf mee kunt 'spelen'. Doe er bijvoorbeeld wat sesam, havervlokken, zonnebloempitten, pompoenpitten of hele graankorrels door. Gebruik in plaats van tarwebloem en -meel eens speltbloem en -meel!

Starter beginnen

100 gram roggemeel
100 cc water

Mengen in een kom. Doek over de kom en wegzetten op kamertemperatuur.

Starter voeden

Drie dagen lang iedere dag 2 keer voeden met 50 gram tarwebloem en 50 cc water.

Na drie dagen de helft eraf gieten (dat kun je voor pannenkoeken gebruiken) en doorgaan met de andere helft. Drie dagen lang weer iedere dag 1 keer voeden met 50 gram tarwebloem en 50 cc water.

Vervolg op de achterkant

Contact ons:

De Rijsoordse Molen
Waalweg 11
2988 CH Ridderkerk

✉ rijsoordsemolen@live.nl
🌐 www.rijsoordsemolen.nl
📘 www.facebook.com/rijsoordsemolen

Dan na drie (á vier) dagen is de starter bruikbaar. Let op dat er belletjes op zitten, dan is de starter goed aan de gang. Hierna kun je de starter iedere dag één keer per dag voeden met 50 gram tarwebloem en 50 cc water.

Tip 1: Op vakantie? Starter in de koelkast zetten en zodra je terug bent kun je er weer mee verder werken. Het eventueel ontstane grijze laagje eraf gieten en weer één keer per dag voeden.

Tip 2: Een keer geen tijd om brood te maken? Gebruik een deel voor pannenkoeken.

Brood maken

Voordeeg (fase 1)

160 gram desem uit de starter nemen

80 gram tarwebloem

80 cc water van 20°C

Roeren in een grote kom, doek erover en 10 uur laten fermenteren bij kamertemperatuur.

Deeg (fase 2)

Het voordeeg van fase 1 gebruiken.

Voeg daar 300 cc water van ongeveer 20°C, 320 gram tarwebloem en 300 gram tarwemeel aan toe.

2 theelepels fijn (bakkers)zout toevoegen.

Maak een berg van meel en bloem met een kuiltje in het midden, giet het water, het zout en het voordeeg hierin en kneed vanuit het midden.

Blijf kneden totdat je een glad en soepel deeg hebt. Doe het deeg terug in de kom en dek het af met een vochtige doek.

Laat dit deeg op kamertemperatuur 8 uur rijzen.

Maak van het gerezen deeg een bal en stort dit op een met bloem bestoven broodplank en zet dit weg onder een vochtige doek.

Laat dit één uur rusten.

Druk het deeg plat, trek de zijkanten omhoog naar het midden en leg het deeg met de naden ondersteboven op met bakpapier beklede ovenplaat.

Dek dit weer met een vochtig doek af. Laat het 3 uur rijzen.

Bestuif het deeg met bloem en snij het aan de bovenkant met een scherp mes in. Zet een kom kokend water onder in de oven. Zet de bakplaat met het deeg in het midden van de oven en bak op 190°C (geen hete lucht of ventilator aan). Doordat de oven opwarmt rijst het deeg verder!

Bak het brood in 65 minuten gaar en bruin. Klop op het brood: als het gaar is klinkt het hol. Laat het brood uitdampen op een rooster.

Eet smakelijk

Contact ons:

🏠 De Rijsoordse Molen
Waalweg 11
2988 CH Ridderkerk

✉ rijsoordsemolen@live.nl

🌐 www.rijsoordsemolen.nl

📘 www.facebook.com/rijsoordsemolen