

# DAISY DESEMHANDLEIDING

Versie 1.0



## *INLEIDING*

Voor je ligt een afsplitsing van de desem Daisy van Sander en Barbara. Hij is gemaakt volgens het principe van de website Just Hungry:

[http://www.justhungry.com/2003/12/desem\\_day\\_1.html](http://www.justhungry.com/2003/12/desem_day_1.html)  
of <http://tinyurl.com/lbhghr>

Volgens dit recept kun je zelf een desem starten. In het begin is de desem wat moeilijker in balans te houden, het kan dus fijn zijn om er een van iemand anders over te nemen. Vandaar dat Daisy voor je ligt.

Daisy is een slappe kwak meel en water. Zij stamt uit 2007, toen zijn we ermee begonnen. Een desem is in tegenstelling tot broodgist (schimmel) een bacterie. Gist en desem laten je brood rijzen door CO<sub>2</sub> te produceren tijdens de fermentatie die optreedt. Dat klinkt misschien vies, maar dat is het al duizenden jaren niet: zo wordt brood nu eenmaal luchtig gemaakt!

Deze desem bevat een melkzuurbacterie die van nature in volkorenmeel voorkomt. Desem schijnt iets gezonder te zijn dan gist, maar bewijs daarvoor hebben we niet. Wel is het een mieterse lol en een donders plezier om er broden mee te bakken.



## ***DE DESEM ONDERHOUDEN***

### **1. Aanvullen**

De desem kun je onderhouden door af en toe een schep volkorenmeel erbij te doen. Soms moet je dan wat water toevoegen en dan de boel goed omroeren. Zorg dat de desem een dikke klont nat meel is. Niet te nat, niet te droog dus.

Dek de desem goed af, en schep op met een schone lepel, viezigheid wil je er niet in hebben (een ingevlogen fruitvliegje vlieg kan de boel laten bederven). Daisy woont bij ons in een Curverbak. Hou er rekening mee dat Daisy spontaan twee keer zo groot kan worden wanneer ze het naar haar zin heeft.

Wij bewaren de desem in de koelkast. Na aanvullen kun je haar even buiten de koelkast zetten en later als hij weer een beetje gerezen is weer in de koelkast plaatsen. Met warm weer rijst desem Daisy meer dan met koud weer.

### **2. Frequentie**

De desem is niet zo veeleisend. Dit in tegenstelling tot toen zij net tot leven was gekomen. In het begin wilde Daisy elke dag eten, nu kun je zelfs volstaan met 1 keer in de week aanvullen. Als je heel veel brood maakt, gebruik je meer desem en moet je haar vaker aanvullen, anders hou je niet genoeg meer over.

### **3. Vakantie**

Je kunt gerust op vakantie gaan zonder je zorgen te maken over de desem. Schep voordat je op vakantie gaat meel bij de desem en zet hem in de koelkast. Als je terugkomt, schep je de - meestal iets ingeharde - bovenkant van de desem af en giet het water dat op de desem kan drijven uit de bak. Dan schep je er gewoon weer volkorenmeel bij en roer je de boel goed door. Laat de desem een dag staan en hij is weer gereed voor gebruik. Het is niet erg als het wat zuurder ruikt dan normaal, dat komt wel weer goed. Gewoon even vaak aanvullen en na verloop van tijd is Daisy weer als vanouds! Je kunt ook een Daisybackup maken in de vriezer voor de zekerheid.



## ***BROOD BAKKEN***

### **1. Deeg maken**

Wat betreft de recepten: ik doe altijd maar wat, maar het volgende recept kun je aanhouden als richtlijn. Je kunt eindeloos variëren met pitjes, ander meel, meer of minder water.

Het deeg bestaat minimaal uit desem, water, meel en zout.

#### **Een voorbeeldrecept.**

- **Een flinke eetlepel desem** (afhankelijk van hoe 'sterk' de desem is). Hoe meer desem, hoe zuurder je brood. Hoe meer desem, hoe sneller en hoe meer je brood rijst. Je kunt het beste de desem langer laten rijzen, anders heb je erg zuur brood. Teveel desem toevoegen is niet goed, dan gaat de desem tijdens het bakken over de rand van je bakvorm rijzen en heb je een harde korst druipbrood op de bodem van je oven liggen. Leuk voor een keertje, maar daarna kun je uren je oven uitkrabben. [Trouwens, tipje: leg aluminiumfolie onderin de oven, dan hoef je nooit meer verkoelde druipresten van de bodem te krabben. Gewoon even de folie vervangen en klaarr.]
- 300ml **water** voor een vloerbrood, 330 ml water voor een brood in een bakvorm.
- 500 gram **meel**. Bijvoorbeeld:
  - o 300 gram volkorenmeel en 200 gram (wit) tarwebloem
  - o 200 gram volkorenmeel, 200 gram tarwebloem, 100 gram speltmeel
  - o 500 gram tarwebloem
  - o ... je kunt eindeloos variëren! Mix erop los en vind jouw favoriete combinatie.
- evt. een scheutje zonnebloem-, arachide- of olijfolie of boter (wordt het brood iets hechter van als je heel veel volkorenmeel gebruikt).
- evt. pitjes (havervlokken, sesam, zonnebloempitten, pompoenpitten, lijnzaad, zemelen, rozijnen, noten, zongedroogde tomaatjes, watdanook).
- Snufje **zout**. Zonder zout is er niets aan.

### **Kneden**

Je kunt het deeg met de hand kneden of met een broodbakmachine laten mengen. Ik gebruik het deegprogramma van de broodbakker. Het deeg kun je in de broodbakmachine zetten en goed laten. Niet af laten bakken met een totaalprogramma, want dan heb je je eerste broodbaksteen gemaakt. Een desembrood wil graag wat langer rijzen dan gistbrood.

Als je geen broodbakmachine hebt, zul je goed moeten kneden met de hand. Doe wat bloem op je handen, want de desem kan vrij plakkerig zijn. Laat de desem rijzen in een beslagkom met een handdoek er overheen. Een warme plek laat het deeg meer rijzen.

Ga nu naar je werk, een film kijken, het plafond witten of onderneem iets anders en geef Daisy de tijd om haar werk te doen.



## **2. Deeg richting oven (1-7 uur later).**

Ik bak het brood niet af in de broodbakmachine, want het wordt plakkerig, klef, gekookt brood. Ik bak het af in de oven voor een knapperig, heerlijk geurend eindresultaat.

Loop naar je desem. Nu gaan we inschatten. Istiegoedofistienietgoed? Als het brood te weinig gerezen is, kneed dan nogmaals en wacht nog even.

Als het deeg goed is, laat je de broodbakker de desem nogmaals kort kneden of kneed de desem even met de hand tot een luchtige bal of klont. Door dit te doen maak je het deeg weer los (het zakt meestal weer in) en kan Daisy het brood nog verder laten rijzen.

Dan kan het brood op het rooster of in de vorm. Er zijn verschillende mogelijkheden:

- op bakpapier of aluminium leggen (een platter vloerbrood).
- in een ronde ovenschaal (een rond, iets hoger brood).
- in een broodvorm of cakevorm (rechthoekig, hoog brood).

Let op: volkorenmeel is wat zwaarder dan tarwebloem. Een groot brood (500 gram en groter) met alleen volkorenmeel wordt meestal erg plat in de oven zonder vorm als het te nat is. Bak in dat geval twee kleine broodjes, gebruik een vorm of maak het minder nat (voeg meel toe).

Als je pitjes op de buitenkant wilt hebben (zoals bij de bakker) kun je het beste je bal deeg een **klein** beetje bevochtigen met water en pitjes in je beslagkom te strooien. Je kunt ook het brood in de bakvorm een beetje nat maken en daar wat pitjes op strooien. Daarna zachtjes aanduwen.

Als je er gewoon pitjes op strooit, en je deeg is te droog en je drukt het niet aan, zul je na het snijden van het brood een aanrecht vol pitjes hebben en een korst met niet één pitje er meer op.

Kerf met een mes de bovenkant van het brood een beetje in. Dit voorkomt dat de onderkant van het brood scheurt als de desem rijst tijdens het bakken en het ziet er leuk uit. Wat meel op de bovenkant wrijven voor het kerven geeft een 'rustiek' effect.



### 3. Rijzen

Zet de oven op 50 graden, zet het deeg erin en wacht tot je denkt dat je het brood wel kan bakken. Dit kun je kort doen (10 minuten), maar ook lang (5 uur). Hoe hard het nu gaat, hangt af van de conditie van je desem, de meelsoorten, de buitentemperatuur, etc. Hoe langer je laat rijzen, hoe groter en luchtiger het brood, maar op een gegeven moment is de rek er natuurlijk uit of rijst het brood over de rand van je vorm of bakplaat heen en dan is het over.

### 4. Afbakken

Als de desem genoeg gerezen is, zet dan de oven op 225 graden, en bak het brood 30 minuten. Als het goed is, krijgt het brood een bruine korst. Daarna nog 30

minuten op 175 om door te garen. Tijdens het bakken gaat het brood meestal nog flink rijzen.

Of het brood gaar is kun je op twee manieren testen:

- steek een mes in het brood: plakkerig deeg aan het mes betekent nog niet goed, terug op 175 graden.
- klop op het brood. Als het hol klinkt is het goed.

Hoe langer je afbakt, hoe dikker de korst.

Laat het brood afkoelen op een rooster of bord. Snij het met een GOED broodmes.



## 5. De routine

Nu klinkt dit misschien allemaal heel ingewikkeld, maar op een gegeven moment kun je het hele proces vrij intuïtief laten verlopen. Ik doe bijvoorbeeld het volgende:

Scenario 1:

's Ochtends vul ik de broodbakmachine met water, meel, zout en pitjes. Kneedprogramma. Ik kom uit mijn werk. Ik kneed het even om, zet het in de oven op 50 graden. Na het eten bak ik het brood af. Als ik het brood ruik, kan het uit.

Scenario 2:

Na het eten maak ik deeg in de broodbakmachine. Kneedprogramma. Na anderhalf uur nogmaals kort kneedprogramma. Daarna in kom. Oven op 50 graden. Oven uit. Met tijdklok op oven om 5 uur 's nachts het brood af laten bakken op 240 graden (1/2 tot 3/4 uur, anders wordt de korst veel te dik). En dan wakker worden met de geur van vers brood. Let wel op de veiligheid, een brandmelder in de keuken voor de zekerheid kan handig zijn.



## 6. Tips

Bak eens witte bolletjes of juist heel zwaar volkorenbrood vol met pitjes. Of mueslibolletjes!

Biologisch meel is het lekkerst en het minst bewerkt, dus het gezondst.

Als je brood te zuur is, voeg dan een *klein beetje* kaneel toe aan het deeg. Hierdoor smaakt het iets zoeter. Zo hoef je geen suiker toe te voegen. Niet teveel, dan wordt het speculaas.

Experimenteer met meelsoorten: spelt, roggemeel, kikkererwtenmeel, ...

Met sommige meelsoorten (bv. rogge) rijst de desem minder goed, het meel verzwaart dan het brood. Dan kun je desem gebruiken (het brood wordt zuurder) of wat witmeel bijvoegen. Wit meel rijst flink enorm en geeft een mooi luchtig brood. Volkorenmeel is zwaarder en gezonder. Als je voor het eerst bakt dan kun je beginnen met wit meel.

Waar je je brood ook in bakt, pas op met anti-aanbak-teflonlagen. De desem is licht zuur en daardoor kan de laag na enkele keren compleet los laten. 's Nie goe.



Veel bakplezier!

Reageer op:

<http://mooizijndiedingen.nl/ongelooflijk-overig/desem/>