

# Desemstarter

## Nodig:

- 150-250 gram roggemeel (liefst biologisch steengemalen)
- water
- een jampot of plastic bakje
- digitale keukenweegschaal
- vork of lepel
- sticker
- pannenlikker

## Vooraf

- werk schoon (handen, bakje, pannenlikker en vork wassen zonder zeep)
- weeg vooraf je bakje en plak er een sticker op hoe zwaar je bakje of jampot is.

### *Dag 1: (30 gr water, 30 gr rogge)*

- doe 30 gram water van 21°C tot 25°C in een schoon bakje of jampot
- doe hier 30 gram roggemeel bij. meng tot een egaal geheel.
- doe het deksel losjes op de pot en zet het 24 uur op kamertemperatuur.
- noteer de dag op de pot.

### *Dag 2 t/m 5 (20 gr desem, 20 gr water, 20 rogge)*

- Haal 40 gram desem uit je pot en gooi dit weg. Je houdt 20 gr desem over.
- Vul dit aan met 20 gram water 21°C tot 25°C
- Roer alles los met een schone vork of lepel
- Voeg 20 gram roggemeel toe en roer alles goed door elkaar.
- Schraap de wand van het potje met een pannenlikker schoon.
- Plaats een elastiekje ter hoogte van de desem, zodat je kunt zien of je starter groeit.
- Doe het deksel losjes op de pot en laat het 24 uur op kamertemperatuur staan.
- Noteer de dag op de pot
- Na dag 5 kun je die 40 gram desem die je weggooit gebruiken voor pannenkoeken of scones.

### *Dag 6 en verder (20 gr desem, 20 gr water, 20 rogge)*

- Je blijft verversen (dus 40 gr eruit en 20 gr meel en 20 gr water erin) en lekker warm wegzetten.
- Als je starter zich binnen 6 – 8 uur verdubbelt of verdriedubbelt is je desem klaar voor gebruik. Wil je het zeker weten? Doe dan de drijftest, zie hieronder.

## Desem klaar?

Laat een theelepeltje van je actieve desem in een groot glas lauwwarm water vallen. Veert het desem weer omhoog en blijft hij drijven? Dan is je starter klaar voor gebruik. Zinkt je starter, herhaal het voeden en verversen nog een aantal dagen totdat je in 6-8 uur een actief desem hebt gekregen. Meestal duurt het ongeveer 7-8 dagen voordat je starter zich binnen 6 tot 8 uur verdubbelt. Je gaat gewoon door met verversen met gelijke delen desem, water en rogge tot je desem verdubbeld binnen 6 tot 8 uur. Dan kun je er mee gaan bakken. Na circa 14 dagen is je desem op volle sterkte.

## Meer weten...

*een boek over brood* - Issa Niemeijer Brown  
@marijebaktbrood geeft digitale workshops  
[www.overetengesproken.nl](http://www.overetengesproken.nl)  
Facebook-groep: De Zuurdesem Club

Hetty van Oord  
06-54641971  
[ovengoud@gmail.com](mailto:ovengoud@gmail.com)



# Desem boule D'or



## Ingrediënten

200 gram desem (1:1 verhouding meel en water) (15 gr starter + 100 gram tarwebloem)  
400 gram tarwebloem (eiwitgehalte 11% of meer)  
265 -300 gram water (62-69%)  
10 gram zout (2%)

## Starter activeren 1e keer:

Neem 15 gr slapende desem uit de koelkast. Roer los met 15 gr water. Voeg 15 gr tarwebloem toe en meng goed. Sluit losjes de deksel en laat 6 uur staan op een warme plek (22 °C)

## Starter activeren 2e keer

Neem 30 gram actieve starter doe in een schone jampot of bakje. De 15 gram die je overhoudt bewaar je voor een volgende bakdag in de koelkast. Sluit de deksel goed af. Voeg 85 gram water toe. Roer los. Voeg 85 gr tarwebloem en meng tot een egaal mengsel. Laat 12 uur staan op een koele plek in je huis (16 °C, niet in de koelkast). Als het goed is moet het mengsel verdubbelen en vol met luchtbelletjes zitten.

## Autolyse

Meng bloem met desem en water in een kom. Begin met 250 gram water. Als het deeg nog heel droog is, kun je meer water toevoegen. Zorg dat alle bloem het vocht opneemt. Echt kneden is niet nodig. Dek de kom af met een douchemuts of huishoudfolie. Laat 45 min staan.

Voeg zout toe en meng zodanig dat 't zout goed is verdeeld. Dek weer af zodat het niet uitdroogt.

**1e rijs** Laat het deeg op kamertemperatuur rusten. Zo'n 2 -3 uur.

## Omslaan

Halverwege de rust tijd (1e rijs) sla je het deeg om. Pak het deeg uit de kom en leg het op een licht bebloemde of vochtige werkbank. Trek het deeg een beetje uit zodat je een A-4tje krijgt. Pak de bovenste uiteinden van het A-4tje op trek er een beetje aan en vouw het 2/3 de over zichzelf naar je toe. Pak vervolgens de onderste kant vast, trek het voorzichtig naar je toe en vouw ook dit 2/3 over het deeg heen. Dit zelfde doe je van links naar rechts en van rechts naar links. Dit herhaal je als het deeg nog erg slap aanvoelt. Als het deeg tegenstribbelt bij het trekken, moet je stoppen.

Zet de kom in de koelkast voor de 2e helft van de 1e rijs. Je kunt het deeg nog een keer omslaan een half uur voor het einde van de rijstijd.

## Voorvormen

Haal de bak uit de koelkast. Bebloem je werkblad licht. Gebruik niet te veel bloem. Leg het deeg voorzichtig voor je neer in een ronde vorm. Het idee is nu dat je telkens een punt van het deeg pakt, als een soort van ster of bloem. Voorzichtig eraan trekt en in tegen gestelde richting naar binnen vouwt om spanning op het deeg te krijgen. Dit doe je zo'n 8 tot 10 keer tot dat je helemaal rond bent. Laat het deeg daarna 15 minuten rusten. Leg een kom omgekeerd over de deegbol heen zodat het niet uitdroogt.

### **Vormen tot definitieve vorm**

Bebloem het werkblad weer licht. Draai de bol omgekeerd op het werkblad, met de naden naar boven. Druk hem heel licht plat. Vorm de bol opnieuw door net als bij het voorvormen in een rondje telkens een punt te pakken en over het midden naar binnen te vouwen in tegenovergestelde richting. Zo krijg je een mooie bol en krijgt het deeg spanning. Leg het deeg nu met de naden naar boven in een royaal bebloemd rijsmandje (banneton of vergiet met een bebloemde theedoek) Dek af met een douchemuts of plastic folie om uitdrogen te voorkomen.

**Na rijs** Leg het deeg in de rijsmand in de koelkast. (12-16 uur)

### **Bakken**

Verwarm de oven zo hoog mogelijk. Liefst 300 C. Plaats een pizzasteen, bakplaat of gietijzerenpan\* in de oven en verwarm die mee. Zet een ovenschaaltje onder in de oven. Leg een bakpapiertje klaar. Stort je boule op het bakpapiertje en snijdt je boule in. Bijvoorbeeld in een ruit of kruis. Schiet de boule in een voorverwarmde oven op de steen/bakplaat. Om ervoor te zorgen dat het deeg nog een ovenrijs krijgt, kook je wat water en giet je dat met een gietertje in het voorverwarmde ovenschaaltje. Doe snel de ovendeur dicht, zodat het stoom in de oven blijft. Kijk uit. De stoom die vrijkomt is loei heet. Laat de temperatuur zakken tot 240 °C. Na 15 min open je de deur van de oven even om het resterende vocht te laten ontsnappen. Laat nog een 15 -30 minuten in de oven nagaren. Als het brood al heel bruin is verlaag je de temperatuur.

### **\*Gietijzerenpan ook wel Dutch oven**

Werk je met een gietijzerenpan, dan is water toevoegen niet nodig. Haal de pan uit de oven, als de oven op temperatuur is. Laat de deksel nog op de pan, om de warmte in de pan zoveel mogelijk te bewaren. Stort je deeg op een bakpapiertje en snijdt het in. Haal het deksel van de pan en laat je boule erin zakken. Doe de deksel weer op de pan en zet de pan in de oven. Na een kwartier mag de deksel van de pan. Laat nog 15 -30 minuten in de oven nagaren. Het brood is gaar als het hol klinkt. Of als het brood een kerntemperatuur van 96 °C heeft.

### **Eet smakelijk!**

#### **Meer weten...**

*een boek over brood* - Issa Niemeijer Brown  
@marijebakbrood geeft digitale workshops  
[www.overetengesproken.nl](http://www.overetengesproken.nl)  
Facebook-groep: De Zuurdesem Club

#### **Hetty van Oord**

06-54641971  
[ovengoud@gmail.com](mailto:ovengoud@gmail.com)