

## Desembrood van volkoren tarwe

## Recept van broodbakker Bertran Stomp

### Een brood met een fris zure smaak met uw eigen desem

Om een desembrood te kunnen maken is 150 gram desem nodig. Desem is een gecontroleerde fermentatie van meel dat ervoor zorgt dat het brood deeg gaat rijzen en een luchtig brood gebakken kan worden.

### Maken van desemstarter

Het maken een desem begint met het maken van een starter. De starter wordt gemaakt van roggemeel. Roggemeel bevat veel meer microben dan andere graansoorten en is daarom het meest geschikt om het fermentatieproces te beginnen. Als het fermentatieproces op gang is gekomen kan de starter of een deel ervan gebruikt worden om het desem te maken.

Neem 50 gram roggemeel en 50 ml water meng dit goed en doe het in een heel schone glazen pot (jampotje oid) doe de deksel er losjes op. Zet de starter 24 uur op een koele plek 12-15 graden celsius. Na deze tijd zijn er gasbelletjes te zien in het mengsel en ruikt het naar azijnzuur. Voeg nog eens 50 gram roggemeel en 50 ml water toe en meng het geheel weer goed. Laat dit weer op de koele plek 12 tot 24 uur staan. De starter moet flink wat gasbellen bevatten en lekker naar azijn ruiken, dan is de starter klaar. Als dit niet het geval is gooi het weg; er zijn dan andere bacterieculturen ontstaan die ongezond kunnen zijn.

Met deze starter kun je een aantal dingen doen.

- Het bewaren van de starter om meer desem te maken
- Het maken van een desem van roggemeel
- Het maken van een desem van een andere meelsoort bijvoorbeeld tarwemeel

### Bewaren van de starter

De starter kan bewaard worden door het proces waarmee de starter gemaakt is voort te zetten. Gooi wel de helft iedere keer weg anders ontstaat er een badkuip vol met desem.

### Het maken van desembrood

Met behulp van de starter kan een grotere hoeveelheid desem gemaakt worden. Dit desem gaat ook de smaak van het brood beïnvloeden. Een roggedesem smaakt meer naar azijnzuur en een tarwedeseem smaakt meer naar het mildere melkzuur.

### Roggedesem

Een roggedesem is eenvoudiger, het proces voor het maken van de starter wordt voortgezet totdat een hoeveelheid van 150 gram desem is verkregen. Neem 50 gram van de starter en voeg 2 dagen 50 gram roggemeel en 50 ml water toe, stop dit weer in een schone glazen pot met de deksel losjes erop. Na de derde dag is de desem geschikt om een brooddeeg te maken. Controleer de gasvorming en de geur.

### Tarwedeseem

Een tarwedeseem is lekkerder maar lastiger. Neem 50 gram van de desemstarter en meng dit met 50 gram tarwemeel en 50 ml water. Laat dit weer op de koele plek staan in een schone glazen pot en na 12-24 uur ontstaan er weer gasbelletjes en ruikt de desem fris zuur. Gooi de helft van het mengsel weg en vul het weer aan met 50 gram tarwemeel en 50 ml water, zo wordt het aandeel rogge deel in het desem verminderd. Herhaal deze werkwijze dit tot dat er 150 gram desem is. De tarwedeseem moet naar karnemelk ruiken.

### Desembrood

Doe de volgende ingrediënten in een kom:

250 gr fijn tarwemeel  
100 gr tarwebloem  
150 gr desem  
250 ml water  
1 theelepel Suiker  
1 1/2 theelepel zout

1. Meng het geheel goed door elkaar en kneed het tot een deeg in 10 minuten.
2. Daarna op kamertemperatuur 10-12 uur laten rijzen in een afgedekte kom.
3. Kneed het deeg nogmaals goed door en maak een lap van 40 x 30 cm; vouw de linker- en rechterkant naar binnen en rol deze in drieën op; leg de rol met de naad in de hoek van een ingevet broodbakblik.
4. Laat het deeg in het afgedekte broodbakblik bij kamertemperatuur zo lang rijzen tot het volume verdubbeld is (ongeveer 8-10 uur).
5. Bak daarna het brood onder in de oven op 220 graden celsius in ongeveer 25-30 minuten.

