



Als je desembrood wilt maken, zijn er enkele handige toebehoren en hulpmiddelen die je kunnen helpen bij het proces.

1. Desemstarterpot: Een pot of container om je desemstarter in te bewaren en te voeden. Kies voor een glazen pot of een plastic container met een deksel om luchtstroom en bescherming tegen vuil en insecten te bieden.
2. Digitale weegschaal: Het is belangrijk om de ingrediënten nauwkeurig af te meten bij het maken van desemdeeg, dus een digitale keukenweegschaal is handig.
3. Rijsmandje (banneton): Een rijsmandje iwordt gebruikt voor de tweede rijzing van het deeg. Het helpt het deeg zijn vorm te behouden en voegt een mooie textuur toe aan de korst.
4. Steenoven: Een baksteen in de oven kan helpen bij het creëren van een gelijkmatige warmteverdeling en het bereiken van een knapperige korst.
5. Broodmes: Een scherp broodmes is essentieel voor het snijden van versgebakken desembrood zonder het te pletten.
6. Thermometer: Een digitale thermometer is handig om de watertemperatuur te controleren bij het maken van desemstarter en deeg, omdat de temperatuur van invloed kan zijn op de gistactiviteit.
7. Schietplank: handig hulpmiddel om je te beschermen tegen brandwonden wanneer het deeg in de oven wordt geplaatst.

Tabel opsomming tools esentieel vs optioneel + bijschrift

