ONTSTAAN VOORDELEN

DESEM MAKEN BROOD BAKKEN RECEPTEN

Photo

Figcaption

## **HOE ZELF EEN DESEM MAKEN?**

## INGREDIËNTEN:

- · Volkorenmeel (bijvoorbeeld rogge- of tarwemeel)
- · Water (bij voorkeur ongechloreerd)
- · Een glazen pot of plastic bakje

Stap 1: Dag 1 - Het starten van je desem:

- 1. Meng 100 gram volkorenmeel met 125 ml water in een glazen pot of plastic bakje. Roer goed tot het een gladde pap
- 2. Dek de pot losjes af met een schone doek of plasticfolie, zodat er lucht kan circuleren, maar er geen insecten binnenkomen.
- 3. Laat dit mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan.

Stap 2: Dag 2 - Voeden van de desem:

- 4. Controleer het mengsel na 24 uur. Het moet licht belucht en enigszins zurig ruiken.
- 5. Voeg opnieuw 100 gram volkorenmeel en 125 ml water toe aan de pot. Roer het geheel goed door.
- 6. Laat de pot weer 24 uur op kamertemperatuur staan.

Stap 3: Herhaal en onderhoud:

7. Herhaal stap 2 (voeden) dagelijks gedurende ongeveer 5-7 dagen, afhankelijk van de omstandigheden. De desem zal tijdens deze dagen actiever worden en een sterker aroma ontwikkelen.

Stap 4: Het gebruik van je desem:

- 8. Zodra je desem actief is (het zou in omvang moeten toenemen en luchtbellen vertonen), kun je het gebruiken om
- 9. Voor het brooddeeg meng je een deel van je desemstarter met meel en water volgens een recept voor zuurdesembrood. Het exacte recept hangt af van wat voor soort brood je wilt maken.
- 10. Nadat je brooddeeg is gerezen, kun je het bakken zoals aangegeven in het recept.

Stap 5: Onderhoud van je desem:

11. Als je desem actief is en je wilt het blijven gebruiken, moet je het regelmatig blijven voeden. Dit kan betekenen dat je dagelijks een deel weggooit en opnieuw voedt of het in de koelkast bewaart en wekelijks voedt.

Onthoud dat het maken en onderhouden van desem enigszins een leerproces kan zijn, en het kan even duren voordat je de perfecte balans van voeding en timing hebt gevonden. Desembrood bakken vereist wat geduld en experimentatie, maar het resultaat is vaak de moeite waard vanwege de heerlijke smaak en textuur. Veel succes met je desemavontuur!



Tabel hoeveelheden / dag + timing

+bijschrift