HOME OVERZICHT AAN DE SLAG TOEBEHOREN CONTACT ZOEKEN

ONTSTAAN DESEM MAKEN

VOORDELEN BROOD BAKKEN

RECEPTEN

Photo			

Figcaption

ONTSTAAN VAN DESEM

Desem, als een natuurlijke fermentatiemethode voor brood, is al duizenden jaren oud en de precieze oorsprong is moeilijk te traceren. Het is ontstaan over verschillende regio's en tijdperken in de geschiedenis. Hier zijn enkele belangrijke punten met betrekking tot de oorsprong van desem:

VERSPREIDING:

1. Oude beschavingen: Desem lijkt zijn oorsprong te hebben in oude beschavingen, zoals die in Egypte en Mesopotamië (het huidige Midden-Oosten). Archeologische vondsten en historische teksten suggereren dat deze samenlevingen al gebruikmaakten van gefermenteerd deeg om brood te bakken, mogelijk al zo'n 6000 jaar geleden.

2. Onafhankelijke ontwikkeling: Het op natuurlijke wijze fermenteren van deeg lijkt onafhankelijk te zijn ontwikkeld in verschillende delen van de wereld. Verschillende culturen hebben hun eigen versies van desem ontwikkeld, vaak gebruikmakend van de lokale beschikbare granen en omgevingsgisten.

3. Verspreiding: Naarmate beschavingen zich verspreidden en handel dreef, werd desem een alomtegenwoordige techniek voor broodbakken in veel delen van de wereld. Dit omvatte delen van Europa, het Midden-Oosten, en later ook andere regio's.

4. Continu gebruik: Ondanks de opkomst van commerciële gist in de moderne tijd, blijft desem populair bij veel bakkers en thuisbakkers vanwege de unieke smaak en textuur die het aan brood geeft. Het is een ambachtelijke methode die tot op de dag van vandaag wordt gekoesterd en geperfectioneerd.

Over het algemeen is desem een historische en wereldwijde traditie van broodbakken. Hoewel de exacte oorsprong moeilijk vast te stellen is, heeft desem een rijke geschiedenis en blijft het een belangrijk onderdeel van de culinaire traditie in veel culturen over de hele wereld.

Kaart ontstaan

2930 - Brasschaat