



Bakken met

ZUURDESEM

Technieken en creatieve broodrecepten
uit de wereldkeuken

Bryan Ford

Oorspronkelijke titel: *New World Sourdough*

Voor het eerst gepubliceerd in 2020 door Quarry Books, een imprint van The Quarto Publishing Group USA Inc.

© 2020 Quarto Publishing Group USA Inc.

© 2021 Nederlandse vertaling Manteau / Standaard Uitgeverij nv, Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen en Vitataal

www.standaarduitgeverij.be

info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland

New Book Collective, Utrecht

www.newbookcollective.com

Tekst © 2020 Bryan Ford

Ontwerp: Tanya Jacobson, jbsn.co

Fotografie: Stephanie Lynn Warga

Vertaling: Renate Hagenouw/Vitataal

Redactie: Vitataal, Feerwerd

Cover: Dominic Van Heupen

Opmaak: Studio Spade, Voorthuizen

Eerste druk (hardcover): februari 2021

Tweede druk (paperback): november 2024

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Ondanks alle zorg die aan de samenstelling van de uitgave werd besteed, kan de redactie of de auteur noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade die zou kunnen voortvloeien uit enige fout die in deze publicatie zou kunnen voorkomen.

ISBN 978 90 223 4165 0

D/2024/0034/333

NUR 440

DEEL I

Zuurdesemtechnieken, blz. 13

Hfst. 1 | Gereedschap, ingrediënten en technieken, blz. 15

- Gereedschap
- Technieken
- Ingrediënten
 - *Je zuurdesemstarter maken en onderhouden*
 - *Een desem maken en onderhouden*
 - *Deeg mengen*
 - *Deeg vormen*
 - *Narijs*
 - *Brood bakken*



DEEL II

Recepten, blz. 39

Hfst. 2 | Rustieke broden, blz. 41

- Rustiek brood
- Volkorenbrood
- Busbrood met olijfolie & zeezout
- Coco rugbrød
- Geroosterdezadenbrood
- Pan gallego (brood uit Galicië)
- Birote
- Pan de agua (waterbrood)
- Bananenbrood
- Olijvenbrood met parmezaan
- Ciabatta
- Engelse muffins
- Pretzelbolletjes
- Stokbrood in New Orleans-stijl
- Krokant pizzadeeg
- Volkoren pizzadeeg
- Focaccia
- Volkoren pitabrood
- Tortillas de harina (bloemtortilla's)

Hfst. 3 | Verrijkte broden, blz. 97

- Pan de coco met chocolade
- Busbrood met honing & haver
- Bananas Foster-brood
- Kancel-rozijnenbagels
- Monkey bread met pecanpralines
- Semitas de yema (Hondurese zoete broodjes)
- Challe
- Volkoren briochebolletjes
- Cubaanse muffins
- Jamaicaans hard brood
- Mallorcas
- Muffaletta-bolletjes
- Pão de queijo (kaasbroodje)
- Koffiebrood
- Queen cake
- Volkorenbeignets met ananasroom

Bronnen, blz. 152

Over de auteur, blz. 153

Dankbetuiging, blz. 155

Register, blz. 156

INLEIDING

Wat brood bakken voor mij betekent

Brood bakken. Deze twee woorden samen nemen me mee naar een andere wereld. Een wereld vol creativiteit. Een wereld vol passie. En als je mijn blog weleens hebt gelezen, weet je dat de belangrijkste wereld waar deze woorden me naartoe brengen, die is waar mijn ouders vandaan komen. Mijn roots. Mijn ouders zijn geboren en getogen in Honduras. Mijn vader is een Afro-Hondurees van La Ceiba, waar Afrikaanse slaven heen werden gebracht om onder meer te werken op bananenplantages. Mijn moeder komt uit San Pedro Sula, waar de inheemse Maya's werden onderworpen door de Spanjaarden, die hun laatste reis naar de Nieuwe Wereld vervolmaakten.

In de jaren tachtig emigreerden mijn ouders naar New York City en ik kwam ter wereld in The Bronx, maar we verhuisden al snel naar New Orleans. Mijn ouders zagen daar kansen vanwege de vele Hondurese inwoners. Begin 20e eeuw had de bananenhandel allerlei Hondurezen naar New Orleans gebracht en zo was daar de grootste populatie Hondurezen in de VS ontstaan (hoewel ook The Bronx een gooi in die richting doet). New Orleans werd mijn thuis en ik kreeg het beste van beide werelden mee.

Thuis was de Hondurese keuken de norm. Ik keek hoe mijn moeder keer op keer de *tortilla masa*, het deeg, kneedde. Ik zag hoe methodisch en meditatief het proces van tortilla's maken was. Niet te veel bloem, zei ze, want dan zou het deeg te droog worden. Het geheim van een goede *tortilla hondureña* is kokosmelk, zei ze ook. Je moet de juiste balans zien te vinden tussen de hoeveelheden kokosmelk, water en olie. Ik luisterde en keek, wachtend op mijn kans om op een dag aan deze traditie deel te mogen nemen. Om *baleadas* te maken worden de tortilla's gevuld met romige

rode bonen, *crema* (room) en *queso fresco hondureño* (verse Hondurese kaas). In New Orleans is deze kaas gelukkig gewoon verkrijgbaar in de winkel. Voor het dessert maakte ze vaak *pastelitos de piña*. Deze met ananasjam gevulde pasteitjes waren altijd al op voor ze de kans hadden af te koelen. Soms kwam mijn vader thuis met een verse zak *semitas* of *pan de coco*, wat perfect was voor de middagkoffie op de veranda en voor bij de melk van de *wirros* (Hondurese *slang* voor ‘kinderen’).

Ik heb dus van jongs af aan meegekregen hoe speciaal en verrukkelijk Hondurees brood was. Ik begon het zelf regelmatig te maken en wilde het met iedereen delen. Tel daarbij mijn ervaring als chef de partie in New Orleans en je krijgt Artisan Bryan. Ik bak omdat het leuk is en omdat het niet te serieus moet worden genomen – net als New Orleans. Je omgeving dicteert het brood dat je kunt maken – en ik heb het dan niet over klimaat en temperatuur. Ik heb het over hoe je je voelt en de emotionele connectie die je met je roots, opvoeding en woonplaats hebt. Er wordt wel gezegd dat als je brood bakt, je emoties zichtbaar worden in het deeg en het uiteindelijke brood. Daar ben ik het altijd mee eens geweest – en ik zou zelfs nog een stapje verder willen gaan. Ik denk dat als je jezelf toestaat om vrij van oordeel en verwachting te zijn, je meer waardering en voldoening haalt uit het brood dat je met je eigen handen maakt.

Om bepaalde kenmerken te bereiken in brood moet je misschien wel helemaal opnieuw beginnen. Dat betekent: accepteren dat het tijd kost om vakmanschap te ontwikkelen en kennis te vergaren. En ook: je streven naar perfectie in balans brengen met waardering voor de benodigde processen. Wees blij met elke stap voorwaarts van jou en je brood. De volgende twee filosofieën vormden mijn credo terwijl ik me ontwikkelde van thuisbakker tot hoofdbakker en bakkerijconsultant.

Wees begripvol.

Begrijp dat er geen echte regels of grenzen zijn in de bakwereld. Leer je intuïtie, emoties en passie te omarmen. En vooral: begrijp dat het veel tijd en oefening kost om bepaalde esthetische kenmerken aan je brood te geven.

Neem je tijd.

Consistentie en perfectie zijn prima doelstellingen, maar die kosten tijd – en elke seconde daarvan is de moeite waard. Koester de momenten van strijd en experiment, terwijl je ze ziet veranderen in voorspelbare en betrouwbare vormen van brood bakken. Geloof me, zelfs de meest doorgewinterde bakkers moeten elke dag omgaan met de vele fluctuerende variabelen. Wat betekent dit? Dat je altijd geduld moet hebben om je brooddoelstellingen te halen. Als je het proces doorgrondt en je passie gebruikt om je vakmanschap te ontwikkelen, krijg je de gewenste resultaten.



Wat is zuurdesembrood uit de wereldkeuken?

Of je nu een thuisbakker of een professional bent, dit is een geweldige tijd om zuurdesembroden te bakken. Internet en sociale media bieden volop gedetailleerde informatie over het bakkersambacht. Maar hoeveel is te veel? Moet een pas beginnende thuisbakker zich zorgen maken over hydratationiveaus en kruimstructuren? Ik leerde bakken lang voordat ik een Instagram- of Facebookaccount had en dat deed ik uit nieuwsgierigheid, enthousiasme en noodzaak. Mijn vader was dol op kaneel-rozijnenbagels uit de winkel, dus toen ik een jongetje was, leerde ik hoe ik een kaneel-rozijnenbrood voor hem kon maken, niet met het doel om een brood met een bepaalde structuur te maken, maar om iemand van wie ik hield een plezier te doen.

Hij vond het zelfs lekker als ik vergeten was het bakblik in te vetten of als het brood veel te hard gebakken was. Hoewel mijn moeders tortilla's de perfecte smaak en vorm hadden, gebruikte ze nooit een recept. Ze waren niet perfect omdat ze per se perfecte tortilla's wilde maken; haar beheersing van het vak bouwde zij op door herhaling en door haar intuïtie als gids te gebruiken. Haar tips en trucs om het perfecte deeg te kneden zijn hilarisch onorthodox, zoals een snijplank invetten met olie en deze schuin in de gootsteen zetten om de juiste hoek te krijgen voor het kneden. Hoewel ik me niet de hele broodgeschiedenis voor de geest kan halen, kan ik me niet voorstellen dat, in de duizenden jaren waarin brood gebakken werd, een perfecte kruimstructuur en esthetiek de boventoon voerden in de gesprekken tussen de dorpsmolenaar en de bakker.

Over esthetiek gesproken, wat is het dat een zuurdesembrood typisch tot een *zuurdesembrood* maakt? Veel mensen associëren het woord 'zuurdesem' met één bepaald smaakprofiel en uiterlijk. En hoewel ik best kan genieten van zo'n mooi, krokant zuurdesembrood, is 'zuurdesem' voor mij simpelweg een middel om veel verschillende soorten broden te maken die gezond en natuurlijk zijn. In Honduras werd er aan een traditionele pan de coco helemaal geen desem of gist toegevoegd. Omdat de kustregio's vol kokosnoten lagen, werden kokosvruchtvlies en kokoswater gemengd met bloem en gewoon water, en vervolgens gebakken in steenovens. Je kunt je vast voorstellen dat – voor de opkomst van commerciële gist – wilde gist en natuurlijke desem ooit onbedoeld en instinctief in het bakproces opdoken. Als je een mengsel van bloem en water maar lang genoeg laat staan, gaat het fermenteren ofwel gisten – vooral in een tropisch klimaat. Een 'compact' pan de coco is niet minder 'zuurdesem' dan een knapperige *pain bâtard* met een open, licht kruim.

Mijn bedoeling met dit boek is niet alleen om mijn recepten en verhalen te delen met jullie, maar ook om een eenvoudig broodmaakproces en creatieve smaakbenaderingen te demonstreren. Je handen zijn krachtige gereedschappen, gewillig om nieuwe dingen te leren. Ik hoop dat je met dit boek geïnspireerd raakt om aan de slag te gaan en dingen te onderzoeken. Dat je je verwachtingen van brood van je afschudt. Dat je bakken anders gaat benaderen. En dat je een nieuwe wereld binnengaat.



DESEM

- 50 g rijpe zuurdesemstarter
- 50 g broodmeel (zie blz. 17)
- 50 g volkorenmeel
- 100 g warm water (zie blz. 19)

DEEG

- 600 g broodmeel (zie blz. 17)
- 100 g volkorenmeel
- 300 g bloem
- 730 g water
- 200 g desem
- 20 g zout
- olie, voor de kom

Rustico, ofwel ‘rustiek’ of ‘landelijk’, is een woord dat ik graag gebruik om een basisbrood mee aan te duiden dat het startpunt vormt om te leren bakken met een zuurdesemstarter. Waarom? Omdat dit brood het resultaat is van een proces met slechts drie ingrediënten en helemaal past bij de moderne opvatting van zuurdesembrood: een krokant, knapperig, natuurlijk ogend brood met een geblakerde, donkere buitenkant en een romige, donzig zachte binnenkant.

Er is iets aan vers rustiek brood in je keuken dat met niets anders vergelijkbaar is. Het maakt niet uit wat voor maaltijd je maakt: een brood als dit past overal bij. Het is de puurste vorm van een verrukkelijk zelfgebakken brood. Het enige wat je moet doen is een zuurdesemstarter maken, weten wanneer je hem kunt gebruiken en je drie ingrediënten erbij pakken.

Om de desem te maken: meng in een grote pot of middelgrote kom de rijpe starter, meelsoorten en het warme water tot ze één geheel vormen. Dek af met een deksel of schone theedoek en laat 3-4 uur op een warme plek staan, of tot de desem in volume verdubbeld is. Je kunt hem meteen gebruiken, of hem 12 uur in de koelkast bewaren voor later die dag of de volgende dag. Zie *Desem maken/starter onderhouden* (blz. 24) voor meer tips en om te checken of je desem klaar is.

Het deeg maken

STAP 1: meng in een grote kom de deeg-ingredienten zoals aangegeven bij *Deeg mengen: methode 1* (zie blz. 26) tot ze één geheel vormen.

STAP 2: leg het deeg in een schone kom of bak, licht ingevet met olie. Dek het af en laat het 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.

STAP 3: maak het deeg sterker door het, in de kom, vanaf alle kanten steeds op te pakken en over zichzelf in het midden te vouwen. Doe dit het liefst met natte handen. Dek het deeg af en laat nog eens 30 minuten rusten.

STAP 4: herhaal stap 3. Kijk uit dat je het deeg niet scheurt terwijl je het oppakt en naar het midden vouwt.

STAP 5: dek het deeg weer af en laat het 4 uur fermenteren bij kamertemperatuur.

(lees verder)



PAN DE AGUA (WATERBROOD)

VOOR: 5 BRODEN

DESEM

- 50 g rijpe zuurdesemstarter
- 100 g broodmeel (zie blz. 17)
- 100 g warm water (zie blz. 19)

DEEG

- 500 g broodmeel (zie blz. 17)
- 500 g bloem
- 660 g water, verdeeld (650 + 10)
- 75 g kristalsuiker
- 185 g desem
- 20 g zout
- semolino, of maismeel, voor het bestuiven
- 2 eiwitten
- kokend water, voor het bakken

Het eiland Puerto Rico is het thuis van een unieke keuken met in alle hoeken en gaten bijzondere gerechten. Sommige broden die ik daar at, inspireerden me om er thuis variaties op te maken.

Een van mijn favoriete gerechten was een *tripleta*-sandwich van een straatverkoper. Nadat ik de sandwich verslonden had, vroeg ik naar het brood en of het lokaal gemaakt was. ‘Natuurlijk!’ zei hij. Vol trots nam hij alle tijd om de unieke methode te beschrijven waarmee *pan de agua* gebakken wordt. Het krokante, lichte en vochtige brood wordt in een koude oven gelegd boven een bakplaat of -blik met wat kokend water, en het echte bakproces begint pas zodra de oven op temperatuur is. Hij legde uit dat deze methode helpt om de textuur van het brood te creëren, en ik kon niet anders dan er thuis ook mee aan de slag gaan.

Om de desem te maken: meng in een grote pot of middelgrote kom de rijpe starter, het meel en het warme water tot ze één geheel vormen. Dek af met een deksel of schone theedoek en laat 3-4 uur op een warme plek staan, of tot de desem in volume verdubbeld is. Je kunt hem meteen gebruiken, of hem 12 uur in de koelkast bewaren voor later die dag of de volgende dag. Zie *Desem maken/starter onderhouden* (blz. 24) voor meer tips en om te checken of je desem klaar is.

Het deeg maken

STAP 1: meng in een grote kom de meelsoorten, 650 g water, de kristalsuiker, desem en het zout zoals aangegeven bij *Deeg mengen: methode 2* (blz. 27) tot ze één geheel vormen.

STAP 2: laat het deeg 4 uur fermenteren bij kamertemperatuur. Dek het af en zet het 12 uur in de koelkast.

Het deeg vormen en de narijs

STAP 1: leg het deeg op een royaal met bloem bestoven werkblad, verdeel in 5 stukken van circa 400 g en laat ze 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.

STAP 2: vorm elk stuk deeg met de roltechniek (zie *Deeg vormen: methode 1*, blz. 28).

STAP 3: bestuif een bakplaat met semolino of maismeel, leg je voorgevormde broden erop en laat ze 3 uur narijzen (zie *Narijs*, blz. 32, voor meer over dit proces).

Het brood bakken

STAP 1: klop in een kleine kom de eiwitten en resterende 10 g water. Bestrijk de broden met het eiwitmengsel.

STAP 2: schuif de bakplaat met de broden erop boven een lege bakplaat in een koude oven. Schenk het kokende water (circa 200 g) op de lege bakplaat.

STAP 3: verwarm de oven voor tot 190 °C.

STAP 4: bak de broden 20 minuten vanaf het moment dat de oven 190 °C is, tot ze een mooie, glanzende, licht goudbruine korst hebben, afhankelijk van de consistentie van je eiwitmengsel. Je zult ook een craquelé-effect zien.



DESEM

- 100 g rijpe zuurdeseemstarter
- 150 g broodmeel (zie blz. 17)
- 50 g volkorenmeel
- 200 g warm water (zie blz. 19)

DEEG

- 500 g broodmeel (zie blz. 17)
- 500 g bloem
- 200 g eidooiers
- 250 g kristalsuiker
- 250 g (ongezouten) boter, op kamertemperatuur
- 100 g water
- 350 g desem
- 5 g zout

LA CUBIERTA

- 200 g bloem, plus extra indien nodig
- 150 g kokosolie
- 100 g kristalsuiker

Bijna elke dag na school zat ik op mijn vader te wachten die een zak *semitas* meenam uit de plaatselijke Hondurese bodega. Mijn ouders namen vaker wel dan niet 's middags koffie, en deze broodjes waren het lekkerst als je ze in warme koffie doopte. Het was een soort ritueel voor ons. Ik dronk toen nog geen koffie, maar nam er warme melk of chocolademelk bij. Zelfs toen we naar een voorstad van New Orleans verhuisden, was het nooit moeilijk aan deze klassieke lekkernijen te komen.

Dit is een halfzoet, compact, briocheachtig broodje met een krokant dakje van olie en suiker en het is het lekkerst bij een warm kopje koffie. Een goede *semita* is net zoiets als een goede croissant – vanaf het moment waarop je weet dat de broodjes er zijn, ben je vervuld van een diep verlangen dat alleen kan worden bevredigd door er zoveel mogelijk van te eten.

Om de desem te maken: meng in een grote pot of middelgrote kom de rijpe starter, meelsoorten en het warme water tot ze één geheel vormen. Dek af met een deksel of schone theedoek en laat 3-4 uur op een warme plek staan, of tot de desem in volume verdubbeld is. Je kunt hem meteen gebruiken, of hem 12 uur in de koelkast bewaren voor later die dag of de volgende dag. Zie *Desem maken/starter onderhouden* (blz. 24) voor meer tips en om te checken of je desem klaar is.

Het deeg maken

STAP 1: meng in een grote kom alle deegingrediënten en kneed goed met beide handen tot ze één geheel beginnen te vormen (zie *Deeg mengen: methode 2*, blz. 27, voor meer instructies).

STAP 2: dek het deeg af met een schone theedoek of plastic zak en laat het 6 uur fermenteren bij kamertemperatuur. Zet het daarna 12 uur in de koelkast.

De cubierta maken

STAP 1: haal het deeg uit de koelkast en laat het op het aanrecht staan terwijl je de cubierta maakt.

STAP 2: meng in een middelgrote kom de bloem, kokosolie en kristalsuiker. Klop snel tot je een zacht, kruimelig mengsel hebt. Het moet eerder aan de droge dan aan de natte kant zijn, dus voeg zo nodig wat extra bloem toe. Stort het deeg op een werkblad en kneed het zachtjes tot een bal. Zet opzij.

(lees verder)

Het deeg vormen en de narijs

STAP 1: bekleed een bakplaat met bakpapier en zet opzij.

STAP 2: verdeel het deeg in circa 16 stukken van 120 g en vorm ze elk met de opboltechniek (zie *Deeg vormen: methode 3*, blz. 31).

STAP 3: neem een kleine handvol van het cubierta-mengsel (circa 20 g, maar je hoeft het niet precies af te wegen); maak platte schijfjes van het mengsel en leg er eentje boven op elk deegbolletje. Leg de bolletjes op de bakplaat.

STAP 4: laat het deeg 4 uur bij kamertemperatuur rijzen zoals beschreven bij *Narijs: methode 3* (blz. 33), tot je wat barstjes in de cubierta ziet en een toename in volume waarneemt.

STAP 5: het deeg is klaar als de cubierta gebarsten is; maar soms barst het niet. Gebruik dan een scherp (scheer)mesje om voor het bakken een patroontje in de cubierta te snijden.

Het brood bakken

STAP 1: verwarm de oven voor tot 190 °C.

STAP 2: bak de semitas 30 minuten op de bakplaat, of tot ze goudbruin zijn.

STAP 3: laat 15-20 minuten afkoelen zodat ze nog even kunnen doorgaren voor je ze eet. Niet vergeten: deze zijn het lekkerst bij je favoriete kopje koffie. Doop ze erin en geniet!