

INHOUD

Voorwoord 7

Introductie 9

Wat heb je nodig? 11

Een voorafje: pitabroodje 17

Gluten 19

Vier eenvoudige grondstoffen 21

Oveninstellingen en baktemperaturen 26

Pastadeeg 32

Les 1 Maïskornbrood 35

Blauwe broodbussen branden 40

Het bakkersdozijn 41

Opbollen, oppunten, langmaken 42

Les 2 Halfvolkorenbrood met gemengde pitten 47

Zout 49

Fouten, foutjes, oorzaken en oplossingen 50

Een nieuwe knecht op de molen! 54

Les 3 Vlechtbrood: 'Luxjes', Winstons, Gordianen en
'Rupsjes Nooit Genoeg' 61

Gist 63

Zuidlaarder Bollen en Udenhoutse Broeder 75

Les 4 Ciabatta 79

Tarwe 81

De bakkersformule 85

Les 5 Brioche 91

Water 94

De molenaar met de korte schep 98

Les 6 Baguette 103
Nogmaals gist 105
Het takke(n)wif 111
Poolish 114

Les 7 Ditjes & Datjes 115
Bakpoeder, baking soda, zelfrijzend bakmeel 119

Toegift: shokupan 127
Kookstuk 130
Wieks 133

Toegift: worstenbroodje 137
Worstenbroodjes invriezen? 138

Tot slot 143

VOORWOORD

Voor je ligt nu al het derde boek van Jan Boeren, initiator van Le Cuisinier, hét kennisplatform voor amateurkoks (www.le-cuisinier.nl).

In 2023 verscheen Jans eerste boek *Bordopmaak in zeven lessen* en in 2024 zijn tweede *Ambachtelijk ijs in zeven lessen*. Twee succesvolle titels, die beide al een tweede druk haalden.

Ik heb Jan leren kennen via zijn gratis online cursus Ijsbereiden. Hij is iemand die zich fanatiek kan verdiepen in de theorie en praktijk van ijsbereiden, van bordopmaak en nu ook van broodbakken. Ook bijzondere kooktechnieken of 100% plantaardig koken hebben zijn warme belangstelling. Hij deelt zijn kennis graag met anderen, zoals blijkt uit het gratis kennisplatform voor amateurkoks Le Cuisinier.

Door zijn analytische kennis en zijn stimulerende schrijfstijl worden amateur en professional in de wereld van ijsbereiden of bordopmaak getrokken. Dat zal voor *Ambachtelijk brood in zeven lessen* niet anders zijn.

Ik wens je heel veel plezier met het lezen van dit boek en natuurlijk met het toepassen ervan in de praktijk.

Van het resultaat zul je zeker genieten.

Succes!

Ed Slaats
vriend en collega-amateurkok



INTRODUCTIE

Het is alweer een tijd geleden: mijn vrouw werkte als vrijwilliger bij Bakkerijmuseum 'De Oude Bakkerij' in Medemblik. Zoals veel kleinere musea drijft zo'n museum op vrijwilligers. Bakker Theo was niet alleen medeoprichter van het museum maar ook bakker/vrijwilliger, en hij gaf af en toe een workshop broodbakken. Mijn vrouw mocht als collega gratis meedoen; ik moest een klein bedragje betalen. Zo kwamen we in Theo's klasje terecht en dat was fantastisch. Theo vertelde honderduit over zijn rijke carrière in de bakkerij; wel vijf kwartier in een uur, zoals ze in Medemblik zeggen. En ondertussen kneedde hij deeg, bolde op, puntte aan en maakte lang. Termen die we van Theo en passant leerden, tussen de bakkersverhalen en de kneedinstructies door. Multitasking! Voor hem, maar ook voor ons, want we wilden zijn anekdotes niet missen en toch ook wel alles over broodbakken leren. En zo gebeurde het dat we aan het eind van de avond moe en helemaal voldaan met een rijke buit aan prachtige verhalen, tientallen 'luxjes' zoals Theo zijn luxe broodjes noemde, en elk met twee bovenmatig rijkgevulde en enorm grote kerststollen op huis aan gingen. Tot we beseften: waar laten we dat allemaal?

Nog dezelfde avond zijn we gaan mailen naar burens, vrienden en familieleden met een onweerstaanbaar aanbod: 'Brood van uitzonderlijke kwaliteit, gebakken met veel liefde en nog meer bakkerspraat. Gratis af te halen en meteen een kopje thee of koffie toe en mét een sneetje kerststol met boter en poedersuiker.'

De luxjes gingen als broodjes van de bakker en van de vier stollen hebben we er nog snel een weten te redden voor eigen gebruik tijdens de kerst. En... ik was helemaal verkocht: broodbakken, zelf je eigen brood bakken, wat is dat leuk. En lekker! Sindsdien bak ik al ons eigen brood en op de dagen dat ik bak, eten we brood bij de lunch en ook ook eens als avondmaaltijd. Want zó lekker!!!

Nu snelt je roem je altijd vooruit wanneer je iets lekkers te bieden hebt: vooral kleinkinderen weten je te vinden: 'Opa, heb je nog zo'n lekker broodje? Natuurlijk was er altijd een lekker broodje. Sterker nog, je begint aan productontwikkeling te doen om zo nog meer kleinkind-klantenbinding te creëren. Zo ontstonden 'Winstons', 'Gordianen' en 'Rupsjes Nooit Genoeg'. Die laatste leefden slechts enkele seconden nadat het jonge grut in 'Opa's Backstube' was gearriveerd. Wat een vreetmonsters!

Ik wilde meer weten, de vaardigheden beter onder de knie krijgen, andere broodsoorten leren maken, de technologie achter broodbakken begrijpen. Ik bekeek de instructiefilmpjes van Robèrt van Beckhoven, ik bestudeerde alle artikelen van broodtechnoloog Noël Hagens, ik volgde instructies op internet van de Zwitserse meesterbakker Marcel Paa en van de Ierse meester-desembakker Patrick Ryan. Ik wilde weten wat mijn molenaar me op het gebied van bloem, meel en hulpstoffen te bieden had. Ik las alles wat er te lezen viel over brood, ik sprak met bakkers en met molenaars, ik zocht de grote fabrikanten op de BakkersVak op, de vakbeurs voor bakkend Nederland. En zo raak je dan aardig thuis in de boeiende wereld van brood.

Le Cuisinier, het kennisplatform voor amateurkoks dat ik in 2017 oprichtte, bleek een prima vehikel voor kennisoverdracht. Zo startte ik na een eerste digitale cursus ‘Bordopmaak’ met ‘Zelf Brood Bakken’, de eerste en nog enigszins beperkte versie van wat later uitgroeide tot een cursus met tien hoofdstukken. Ondertussen hebben al meer dan duizend abonnees meegedaan aan die digitale versies. En nu, na meer dan tien jaar na mijn eerste kennismaking met zelfgebakken brood, werd het tijd om al die kennis en ervaring in boekvorm uit te brengen. *Ambachtelijk brood in zeven lessen*, overigens met een voorafje, twee toegiften en een epiloog, dus misschien toch tien lessen? De andere twee boeken die ik in de afgelopen jaren schreef, *Bordopmaak in zeven lessen* en *Ambachtelijk ijs in zeven lessen* hebben zeven hoofdonderwerpen, dus om de trend voort te zetten, maar ook omdat pitabroodjes wel heel erg eenvoudig zijn en dus niet echt meetellen, en ‘Ditjes & Datjes’ weliswaar niet één onderwerp behandelt, maar wel zo’n twintig kleintjes, is dat dan toch ook wél een hoofdstuk dat de titel ‘les’ mag krijgen: immers met wel heel veel informatie.

De toegiften, een verrukkelijk shokupan-broodje, heerlijk luchtig Japans melkbrood, en het worstenbroodje – een van mijn jeugdzondes – konden dan weer niet ontbreken. Wat dat worstenbroodje betreft: als geboren Brabander, Bourgondiër en broodbakker moet zo’n onweerstaanbare Brabantse lekkernij met zekerheid een plaatsje krijgen in dit boek. Veel te lekker!

Ik denk dat je veel plezier aan dit boek gaat beleven. Natuurlijk, het is een lees-, leer- en werkboek, want al die overheerlijke broden en broodjes moet je echt uitproberen. Alleen lezen kan ook best leuk zijn, maar daarmee krijg je die heerlijke baklucht niet in je keuken en die lekkere broden niet op tafel.

Dus gewoon aan de slag: je krijgt er geen spijt van!

WAT HEB JE NODIG?

Je hebt natuurlijk het een en ander nodig als je brood gaat bakken: best veel verschillende, bijzondere ingrediënten en ook wat ‘hardware’.

Maar als je dit boek in handen hebt, dan wil je eigenlijk meteen aan de slag. Daarom heb ik een ‘voorafje’ voor je: een pitabroodje. Makkelijk te maken met ingrediënten die je bij elke supermarkt kunt kopen. Als je dan de spullen die je voor het maken van de rest van de broden en broodjes uit dit boek alvast bestelt en tijdens het wachten op de levering van al dat moois alvast een pitabroodje maakt dan ben je maar meteen aan de gang. Ik verzeker je: heerlijke pitabroodjes. Om het feest compleet te maken meteen een recept voor een broodje shoarma, zodat je zelfgebakken pita optimaal tot zijn recht komt. Mét zelfgemaakte sauzen natuurlijk, voor een verbluffend lekker resultaat.

Dus hier mijn suggestie: haal de ingrediënten bij de supermarkt en bestel daarna alles wat je nodig hebt voor de andere broden uit dit boek.

Voor de pitabroodjes koop je bij de supermarkt:

Voor de broodjes

- bloem. Gewone tarwebloem of patentbloem. Een paar jaar geleden kwam de patentbloem van Lidl als veruit de beste bloem uit de strijd. Een pak van een kilo kost minder dan € 1,00. Voor de kosten hoeft je het dus niet te laten.
- instantgist. Een of twee zakjes à 7 g van Dr. Oetker of een ander merk is prima in dit stadium.
- wat neutrale olie. Zonnebloemolie is prima.
- wat keukenzout

Wil je meteen een lekker broodje shoarma maken, dan heb je voor de vulling en de sauzen nog nodig:

Voor de vulling

- 500 g vlees. Kippendijen of kipfilet is prima, maar ander vlees mag natuurlijk ook. Liever geen vlees? Neem oesterzwammen.
- shoarmakruiden
- wat neutrale olie. Zonnebloemolie is prima.
- sla. IJsbergsla is mijn favoriet.

Voor de sauzen

- mayonaise

- koffieroom
- knoflook
- wat bieslook, eventueel
- sambal oelek of een andere (rode) sambal
- sjalot
- wat neutrale olie

De bereidingswijze vind je in het volgende hoofdstuk.

Ingrediënten en hardware voor de overige broden

Ik bestel mijn bakspullen altijd bij twee leveranciers: Molen De Krijgsman in Oosterblokker en De Zuidmolen in Groesbeek.

Heel verschillende leveranciers, want molenaar Erik Dudink van De Krijgsman maalt al zijn meel zelf, koopt in bij boeren uit de Wieringermeer en de Haarlemmermeer die voor hem tarwe telen en hij koopt spelt bij een teler uit Limburg. Lekker lokaal dus. En De Krijgsman is niet alleen een zelfmalende molenaar maar ook bakker, maar dan weer geen gewone bakker, maar een bakker die al zijn brood bakt van eigen gemalen meel en met desem. Bij De Krijgsman kun je ook meel ‘van de molen’ kopen en er zijn ook enkele kant-en-klaar mixen die ook alle van dat zelfgemalen meel zijn gemaakt. Maar je begrijpt, bij deze uitgesproken bedrijfsfilosofie kan het assortiment aan meelproducten maar beperkt zijn.

Anders is dat bij De Zuidmolen. De molen was in de loop der tijd in het ongerede geraakt, maar kort geleden is hij gelukkig weer in oude glorie hersteld: de restauratiewerkzaamheden zijn nog maar net afgerond en De Zuidmolen maalt gelukkig weer, zij het op bescheiden schaal, op wind!

In de vele jaren dat de molen niet in bedrijf was heeft de familie Jochijms – al generaties lang eigenaar van De Zuidmolen – zich toegelegd op het leveren van een breed assortiment bloem- en meelsoorten, kant-en-klaar mixen, broodverbetermiddelen, bakbenodigdheden, kortom alles wat je nodig hebt om zelf brood te bakken. Een prima leverancier met een perfecte webshop: alles wordt keurig netjes thuisgestuurd. Ze leveren door heel Europa, dus ook in België.

Voor de duidelijkheid: noch ik noch mijn kennisplatform Le Cuisinier hebben financiële of andere belangen bij De Zuidmolen of De Krijgsman. Het zijn prettige leveranciers, beide zijn echte familiebedrijven met een ongekennde passie voor alles wat met meel en brood te maken heeft.

In beide gevallen kan ik zeggen: het zijn hele aardige, gepassioneerde mensen. Ik kan ze beide van harte aanbevelen, maar je mag natuurlijk gerust je spullen ergens anders kopen.

Het is handig wanneer je in één keer alles bestelt. Dan heb je het maar in huis en drukken de verzendkosten ook niet al te zwaar op de levering. En je kunt meteen volop aan de gang met allerlei lekkere broden en broodjes.

Ik vermeld hier de spullen zoals ik die bij De Zuidmolen zou kopen: ze zijn voldoende voor alle broden die in dit boek besproken worden. Als je later enthousiast bent over een bepaald recept, kun je de betreffende ingrediënten in grotere verpakkingen kopen en dat is natuurlijk in verhouding goedkoper. De toevoegsels heb ik meestal in de kleinste verpakking vermeld; hier houd je al van over voor volgende baksessies.

Hieronder mijn suggesties voor een pakket waarmee je zo'n twaalf broden of het equivalent daarvan in broodjes kunt maken.

- 2 pakjes instantgist van 125 g van Bruggeman. Koop meteen twee pakjes: deze zijn vacuüm verpakt. Instantgist blijft onder vacuüm lang goed, maar eenmaal geopend neemt de werking langzaam af. Vandaar dat je beter niet één grote verpakking kunt kopen, maar twee kleintjes. Is de ene op dan koop je meteen een volgend pakje en zo zit je nooit zonder.
- Kant-en-klaar mixen: deze mixen zijn van uitzonderlijke kwaliteit. Ze worden ook door beroepsbakkers gebruikt en zijn veel en veel beter dan de mixen die je in het algemeen bij de supermarkt koopt.
 - ★ 1 kg maïskornbrood kant-en-klare mix, goed voor twee broden. Een van mijn favoriete mixen. Je bakt hiermee een heerlijk knapperig en luchtig maïsbrood. Bij mij elke week op het programma.
 - ★ Nog een kant-en-klare mix: ciabatta. Uitstekend om broodjes mee te maken. Goed voor twee broden of ca. 24 broodjes. Let goed op: er is een mix waar alleen water aan toegevoegd moet worden, maar er is ook een mix waar nog gist en zout bij moet. Ik heb geen voorkeur voor een van beide.

- Dan enkele bloemsoorten
 - ★ 1 kg Duits Volkoren Tarwemeel. We gebruiken dit onder andere voor een heel smakelijk halfvolkorenbrood met zuurdeegsmaak en met gemengde pitten.
 - ★ 2 x 1 kg Tarwebloem T65 zonder toevoegingen. Een mooie smaakvolle basisbloem voor allerlei bereidingen en zeer geschikt voor Franse broden, waaronder stokbrood.
 - ★ 2 x 1 kg Amerikaanse Patentbloem. Een prima bloem voor brood: goede bakaard (verzameling bakeigenschappen van bloem en meel) en goed gashoudend vermogen. De Patentbloem van Lidl is hier een serieus alternatief.
- Toevoegsels en verbeterproducten
 - ★ Rogge-zuurdeegpoeder 250 g
 - ★ Bruinbroodpoeder 250 g
 - ★ Gerstemoutmeel donker 250 gram
 - ★ Gemengde pitten 250 g
 - ★ Kleinbroodpoeder 250 g
 - ★ Volle melkpoeder 250 g
- Hardware
 - ★ 1 of 2 bakblikken. Ik heb er zelfs drie, maar gebruik er meestal maar twee tegelijk. Mijn blikken zijn 30 x 15 cm en die bevallen prima. Ooit gekocht bij Action. Neem vooral een ruim bakblik. Het blik van Zenker (30 x 15 x 10 cm) is goed en verkrijgbaar bij onder andere Bol.com. De Zuidmolen heeft gietijzeren bakvormen. Best wel duur, maar hier doe je de rest van je leven mee.
 - ★ Een deegschrapper. Spotgoedkoop en onmisbaar. Je maakt er deeg mee los van je werkblad, je verdeelt er deeg mee in stukjes en je schraapt er deeg of bloem mee van je werkblad. Bij De Zuidmolen zeer voordelig. En heb je eenmaal zo'n deegschrapper, dan pak je er ook je in brunoise gesneden groenten, gesnipperde uitjes en gemorste suiker mee op. Een *multipurpose tool*!
 - ★ Een stokbroodvorm, 3-delig of 4-delig. Handig als je stokbrood, baguettes of ciabatta gaat maken. Let even op de afmetingen. Als de vierdelige in je oven past heeft die de voorkeur. Bij De Zuidmolen verkrijgbaar, maar soms ook bij andere winkels.
 - ★ Bakpapier. Niet vaak nodig, maar soms heel erg handig.

- ★ Bakspray. Met een busje bakspray doe je eeuwen en het is veel makkelijker in het gebruik dan een kwastje met olie of gesmolten boter, maar dat kan natuurlijk ook.
- Als je bij De Zuidmolen bestelt, ziet het lijstje er ongeveer zo uit
 Let op: je moet eerst een keuze maken voor de grootte van de verpakking die je wilt hebben voor je kunt bestellen; het wijst zichzelf, maar als het niet lukt om een item in je winkelmandje te krijgen, ben je waarschijnlijk vergeten de grootte te kiezen.
- 54061040 Bruggeman droge gist 125 gram 2 stuks
- 0001123a Meel voor Maïskornbrood 1000 gram
- 0001240a Mix voor Ciabatta 1000 gram
- 0002140a Duits Volkoren Tarwemeel 1000 gram
- 0002446a Tarwebloem T65 zonder toevoegingen 1000 gram 2 stuks
- 0001122a Amerikaanse Patentbloem 1000 g 2 stuks
- 0001154c Bruinbroodpoeder 250 gram
- 000455c Gerstemoutmeel donker 250 gram
- 000185d Rogge-zuurdeegpoeder 100 gram
- 0001477c Gemengde pitten 250 gram
- 0001146c Kleinbroodpoeder 250 gram
- 000184c Volle melkpoeder 26% 250 gram
- 8712187015389 Deegschrapper 1 stuks
- 8712187036643 Stokbroodvorm 3-delig 1 stuks
 OF
 8712187036650 Stokbroodvorm 4-delig 1 stuks
- 000596a Bakkerszout 1000 gram, eventueel

◆ TIP: op onze website staan alle recepten die we in dit boek behandelen als PDF-bestand. Je kunt ze downloaden en eventueel opslaan of printen: net zo makkelijk als je jouw 'brood van dienst' gaat bakken.

Kijk op www.le-cuisinier.nl/ambachtelijk-brood-in-zeven-lessen-alle-recepten
 Je vindt hier ook de 'boodschappenlijstjes' voor de spullen die je nodig hebt om alle broden uit dit boek te kunnen bakken en je vindt er nog veel meer informatie over broodbakken.



*‘De geur van heerlijk gebakken
brood is als het geluid van
zacht kabbelend water: het is
onbeschrijfelijk in al zijn eenvoud,
onschuld en verrukking...’*

EEN VOORAFJE: PITABROODJE

We houden het nog even simpel: we maken een pitabroodje. Die eenvoud moet even, omdat je misschien je speciale ingrediënten nog niet in huis hebt, maar je toch al wel aan de slag wilt met zelfgebakken brood. Zoals ik al zei: er zit bij het pitabroodjesrecept meteen een suggestie voor een broodje shoarma met twee sausjes: verrukkelijk! Bij mij staat dit maaltijdbroodje vaak op het menu.

Maar eerst wat algemene info en wat theorie! Een beetje van de hak op de tak.

Meel en bloem

Het verschil tussen meel en bloem: meel is het maalsel met alle delen van de graankorrel erin; bloem bevat alleen het fijngemalen meellichaam van de korrel, het endosperm. Zitten alle graandelen er nog in, dan heet het volkorenmeel. In Nederland maken we meestal alleen dit onderscheid tussen volkorenmeel, meel en bloem. Bovendien wordt er niet specifiek gedefinieerd, dus wat de ene molenaar ‘gebuilt meel’ (gezeefd meel) noemt, kan dat bij het ‘gebuilt meel’ van een andere molenaar heel anders uitpakken. Want hoeveel er gezeefd is vertelt het verhaal niet. In andere landen specificeert men veel beter. De T-nummers in Frankrijk en België bijvoorbeeld – de

T staat voor Type – geven de gradaties van ‘uitmaling’ weer. Je ziet daar T45 (fijne bloem) via T55, T65, T70, T80, T110 tot T150. Daarmee worden dus allerlei tussenvormen gedefinieerd: van pure bloem tot (bijna) volkorenmeel. Het T65 meel heeft in Frankrijk in elk geval zeker de tarwekiem in het meel. Die geeft smaak en is medeverantwoordelijk voor die lekkere Franse broodjes. Om een duistere reden heeft Frankrijk dan weer geen typeaanduiding voor volkorenmeel. In Duitsland en Italië zijn soortgelijke, maar net even andere systemen. In Duitsland zet met achter het Franse T-nummer nog een nulletje, maar de reeks is ietsje anders opgebouwd. En de Duitsers kennen dan weer wel *Vollkornmehl* dat de aanduiding T1700 krijgt, maar dat dan soms weer geen tarwekiem heeft.

De Italianen kennen dan weer Typo 00, Typo 0, Typo 1 en Typo 2. En ze kennen nog *Farina integrale di grano tenero*: licht gebuild tarwemeel. Volkorenmeel lijkt men dan weer niet te kennen in Italië.

Patentbloem is dan weer wat anders: patentbloem bevat alleen de kern van het endosperm en is daarmee een verfijndere soort bloem die bovendien een betere kwaliteit eiwit bevat. Die patentbloem kan niet in een traditionele molen gemalen worden. Hoe dat zit vertel ik later.

En dan nog een vervelende constatering: deze typeringen zeggen wel iets over de uitmalingsgraad van meel, maar ze zeggen helemaal niets over de kwaliteit van het meel en ook niets over de bakaard.

De broodbakmachine

Ik krijg vaak vragen over de broodbakmachine: ‘*Kunnen we daar ook mee aan de slag of kan dat juist niet?*’

Nou, die broodbakmachine heeft bijna zeker een ‘losse’ kneedfunctie en dat is verdraaid handig. Dus alleen al daarom zou je hem kunnen gebruiken. En je kunt je hele broden ook in de broodbakmachine bakken, maar eerlijk gezegd vind ik een brood uit een ‘broodbus’ veel leuker.

De hoeveelheden

Alle recepten in dit boek zijn op basis van 500 gram bloem en/of meel. Daarvan bak je één brood of zo’n stuk of twaalf broodjes.

Gluten

Wat is dat ook al weer? Gluten is een groep eiwitten die voorkomen in het endosperm van verschillende soorten graan waaronder tarwe. Het heeft bijzondere eigenschappen: het vormt in een deeg een netwerk dat er voor zorgt dat het deeg soepel wordt en 'lucht' kan vasthouden. 'Lucht' tussen aanhalingstekens, want het gaat eigenlijk om koolstofdioxide, geproduceerd door gist of soms door bakpoeder. Laatst vroeg iemand om nu eens precies uit te leggen hoe het nu zit met die gluten. Hier de uitleg:

De metafoor van het ballpointveertje

Nu is hier best het een en ander op af te dingen hoor, maar toen mij laatst werd gevraagd hoe dat precies zit met die gluten, bedacht ik de volgende metafoor:

Stel je voor: je hebt dunne stalen naaldjes in twee soorten, korte en wat langere. En die naaldjes krullen op tot een veertje zodra ze in aanraking komen met water. Zoiets als een ballpointveertje; de ene soort wat dikker en korter dan de andere soort.

En stel je nu eens voor dat je een bak hebt met daarin zaagsel en zo'n 10% daarvan zijn die naaldjes. Je doet water bij dat mengsel en de naaldjes krullen op. Nu ga je met je handen in die bak knijpen, roeren, kneden. De opgekrulde naaldjes raken steeds meer met elkaar verstrengeld en vormen een steeds vastere massa die wel heel elastisch blijft, maar niet makkelijk meer uit elkaar is te trekken. En stel nu dat je maar door blijft kneden. Op een gegeven moment breken de naaldjes en is de elasticiteit weg.

Zo werken gluten in een deeg ook: zodra het nat wordt, krullen de eiwitten op en zodra je deze kneedt, raken ze steeds meer met elkaar verknoopt. Zo goed verknoopt zelfs dat het deeg ondoordringbaar wordt voor gas. Zo kan het deeg dus het koolzuurgas dat gevormd wordt door gist of bakpoeder vasthouden en ontstaat er 'luchtigheid' in het deeg. Maar er komt een moment dat je het deeg te lang kneedt. 'Over kneaded dow', zeggen de Engelsen. Dan knappen de gluten kapot en blijf je met een vies kauwgomachtig deeg zitten waar je niets meer mee kunt. Nu is dat 'overkneden' nog niet zo makkelijk hoor: met de hand lukt het bijna zeker niet. Met een machine natuurlijk wel. Bij machinaal kneden is het dus oppassen: zodra het deeg mooi elastisch is, is het klaar om verder verwerkt te worden. Je controleert dat door het deeg tussen je vingers wat uit te rekken. Er vormt zich dan een dun en bijna doorzichtig vlies: dan is het deeg dus oké. Kneed je door, dan wordt het deeg een vies plakkerig spulletje dat je niet eens tussen je vingers kunt uittrekken. Het houdt nu ook geen gas meer vast. Nu mag het deeg linea recta in de vuilnisbak. Je kunt ook te kort kneden: de gluten vormen dan onvoldoende netwerk waarin het gas gevangen blijft. Het gevolg is dat het broodkruim niet elastisch is maar een raar soort structuur krijgt tijdens het bakken: het is te kruimelig.

Nog een laatste opmerking: het kan zijn dat je deeg prima gashoudend is, maar dat scherpe delen in je deeg de gevormde gasbellen weer lekprikket. Dat komt wel eens voor als je volkoren tarwemeel gebruikt: de

zemelen zijn best scherp en prikken dus die gasbellen soms lek. Nog vaker gebeurt dat bij het gebruik van volkoren gerstemeel of bij gebroken rogge in je deeg. Je begrijpt ook dat in een luchtig deeg met grote gasbellen dat lek prikken grotere consequenties heeft dan

wanneer je een vrij vast deeg hebt met goed verdeelde kleine gasbelletjes.

Als je deze uitleg leest, begrijp je meteen hoe een deeg moet zijn en wat er mis kan gaan.

Dat deeg is dus best wel een belangrijk element. Zeg maar gerust ‘cruciaal’.

Hier een aantal tips en aanwijzingen over kneden, rijzen en bakken

- Deeg kneden kan met de hand of machinaal. Ik kneed nooit meer met de hand: veel te veel werk, hoewel het best iets heeft hoor. Een tussenweg kan natuurlijk ook: eerst met de machine kneden en dan het laatste stukje met de hand.
- Met de hand kneed je toch al gauw 20 minuten of meer. Met een KitchenAid met deeghaak op standje twee zit je al gauw op zo’n 10 minuten. Met een Thermomix is het makkelijk: daar zit een deegkneadstand op. Met een minuut of zes-zeven ben je klaar. Met andere keukenmachines heb ik geen ervaring, maar ik weet dat je met een Magimix ook deeg kunt kneden. En met andere keukenmachines zal het niet anders zijn. Gewoon even de handleiding erbij pakken. En ja, de broodbakmachine: als je alleen de kneedfunctie van de broodbakmachine gebruikt, heb je meteen een mooi geknead deeg dat je verder kunt verwerken tot busbrood, vloerbrood, stokbrood of tot broodjes.
- Hoe lang moet je kneden? Da’s een combinatie van ervaring en inzicht. Met de uitleg hiervoor weet je al dat je deeg te lang en ook te kort kunt kneden. Maar wanneer is het nu precies goed? Het verschilt per bloem- of meelsoort, dus het is echt een kwestie van goed kijken en voelen. Waar het op neerkomt: het deeg moet soepel zijn, een mooie matte glans hebben en als je het tussen je vingers uittrekt moet er een elastisch vlies ontstaan waar je bijna doorheen kunt kijken. Scheurt het vliesje, dan nog even door kneden. Gewoon proberen dus en er gevoel bij zien te krijgen. De tijden die hiervoor staan vermeld zijn best goede indicaties trouwens, maar meer ook niet.
- Als je je deeg op een werkblad kneedt – al dan niet het hele proces – kun je om plakken te voorkomen je werkblad met wat bloem bestuiven, maar wat olie werkt ook heel goed. Het