

Artisanaal
BROOD

Inhoud

Voorwoord	9
Over brood	15

DEEL I KENNIS

1. ARTISANAAL BROOD	27
Een vergeten traditie	27
Zeven kernpunten	33
2. INGREDIËNTEN	41
De bouwstenen van een brood	41
Gebakken lucht	61
3. FORMULES EN PERCENTAGES	69
Doorgronden van recepten	69
Bakkerspercentages	72

DEEL II TECHNIEK

4. EQUIPMENT	81
Handige keukenspullen	81

5. FERMENTATIE	89
Desem	90
Desemstarter	93
Voordeeg	102
6. DEEGBEREIDING	107
Het bereidingsproces	108
Het bakproces	131

DEEL III RECEPTEN

7. SPELEN MET GRAAN EN WATER	141
Onge vulde broden	143
Gevulde broden	197
Roggebroden	247

Geselecteerde boeken	274
Over de auteur	275
Broodregister	277
Index	278





Voorwoord

Beste lezer,

Het idee om zelf brood te gaan bakken ontstond bij mij pas op latere leeftijd. Geheel onverwacht tijdens een gezellige brunch, waar op een prachtige zondagmiddag de geur van versgebakken brood een belangrijk deel van de sfeer bepaalde. Naast een fantastische smaak en overheerlijke knapperige korst, bezat dit brood een zekere magie die mijn volledige aandacht trok. De smaak van dit brood raakte een snaar diep van binnen en wekte herinneringen op aan mijn onbezorgde kindertijd op de boerderij waar ik in de jaren vijftig en zestig van de vorige eeuw opgroeide. In die tijd bakte mijn moeder namelijk zelf brood. Ik zag onze keuken weer voor me, met het warme brood en die heerlijke geur die toen overal in huis hing. In het brood van die zondagmiddag herkende ik meteen het vertrouwde gevoel van ‘thuiskomen’.

De chef die verantwoordelijk was voor de brunch, vertelde enthousiast hoe dit overheerlijke brood was gemaakt, met zuurdeeg, in Nederland ook wel desem genoemd, volgens een traditioneel recept, zoals men dat vroeger deed. Dit betekent dat elke stap in het bereidingsproces van dit brood met de hand was uitgevoerd, waarbij uitsluitend gebruik werd gemaakt van natuurlijke ingrediënten. Geen moderne machines, geen kunstmatige toevoegingen, alleen puur natuur en vakmanschap.

Dit boek

Artisanaal Brood onderscheidt zich van de meeste andere boeken over brood bakken. Waar veel boeken terugrijpen op technieken uit de professionele bakkerij, schrijf ik vanuit mijn eigen ervaring en laat ik me niet leiden door bestaande conventies. Ik laat je stap voor stap zien hoe ik werk tijdens het broodbakken en vraag je om in het achterhoofd te houden dat dit boek geen wetenschappelijke bedoeling heeft, maar bestemd is voor een breed publiek. Je zult dan ook geen literatuurlijst of strikte bronvermeldingen vinden, tenzij een bepaalde bron waarde toevoegt aan verdieping in een specifiek onderwerp. Het vermelden van bronnen is ook niet het doel van dit boek, namelijk: ‘mensen kennis laten maken met de artisanale broodtraditie’.

Artisanaal Brood wil beginnende bakkers die al een tijdje van plan zijn om zelf brood te bakken inspireren om brood te gaan bakken. Daarom is dit boek toegankelijk geschreven, zodat iedereen, ongeacht ervaring, ermee aan de slag kan. Met wat oefening en doorzettingsvermogen bak je na een tijdje thuis brood van een kwaliteit die zich kan meten met die van de beste bakkerijen. Maar het boek richt zich ook op ervaren bakkers die nog niet vertrouwd zijn met het gebruik van desem. Het is mooi om te zien dat steeds meer bakkers deze traditionele broodbakmethode ontdekken en omarmen. De kennis van fermentatieprocessen biedt hen juist prachtige kansen om authentiek, ambachtelijk brood te creëren.

Artisanaal Brood biedt diepgaande inzichten, technieken en recepten om mensen kennis te laten maken met de rijke wereld van desem, zodat iedereen zijn bakvaardigheid kan verfijnen of uitbreiden. Op sommige onderdelen moet je misschien even doorbijten, maar na verloop van tijd zal alles logisch in elkaar vallen. Het kan soms wat uitdagend zijn, maar na enige tijd zul je merken dat de stukjes langzaam op hun plek vallen. Je kunt dit boek chronologisch lezen, maar dat is geen must. Heb je al wat ervaring? Dan kun je direct naar de onderwerpen gaan die je interesseren. Zo blijft het lezen leuk en inspirerend voor iedereen.

Indeling

Deel I verkent het begrip artisanaal en laat duidelijk de verschillen zien tussen een met de hand gemaakt brood en het gangbare fabrieksbrood uit de supermarkt. Daarnaast bespreek ik enkele belangrijke vraagstukken die een rol spelen bij het bereiden van een artisanaal brood. Ook worden hier de ingrediënten uitvoerig behandeld en introduceer ik een uniforme rekenmethode die wereldwijd door professionele bakkers wordt gebruikt om consistentie en de gewenste kwaliteit te garanderen.

Deel II richt zich volledig op de fermentatie van meeldeeg en het bereidingsproces van artisanaal desembrood. Hier leer je alles over het maken en onderhouden van desem. Stap voor stap ontdek je hoe een artisanaal brood tot stand komt, zonder ook maar één keer te kneden. Zo simpel is het! Met aandacht voor pre-fermentatie, rijstijden, temperatuur en technieken die samen zorgen voor een perfecte structuur en smaak.

Deel III vormt het smakelijke slotakkoord, met een rijke verzameling recepten die overzichtelijk zijn onderverdeeld in drie categorieën: ongevuld brood, gevuld brood en roggebrood. Hier ontdek je alles wat je nodig hebt om thuis een heerlijk en voedzaam brood te bakken. Elk brood wordt gemaakt met desem, wat de smaak, structuur en totale beleving naar een hoger niveau tilt.

Ik ben er van overtuigd dat iedereen brood kan bakken. Mensen bakken tenslotte al duizenden jaren brood. Ook ik ben ooit helemaal vanaf nul begonnen. Of je nu een beginnende of ervaren bakker bent, of iemand die simpelweg nieuwsgierig is naar de geheimen van fermentatie, dit boek biedt ongetwijfeld waardevolle inzichten. Als je maar de helft van de voldoening voelt die ik als thuisbakker ervaar, dan heb je zonder twijfel een kostbaar boek in handen.

Namasté
Eric Kersten

Hoofdstuk 5

Fermentatie

Men moet de natuur zijn eigen stille ontwikkeling laten, die diep van binnen komt en door niets opgejaagd of versneld hoeft te worden.

Fermentatie is een natuurlijk proces waarbij micro-organismen, zoals bacteriën en gisten, organische stoffen afbreken om energie te produceren. Tijdens dit proces vinden biochemische reacties plaats die ingrediënten veranderen en hun smaak, structuur en eigenschappen verbeteren. Fermentatie speelt een cruciale rol bij de productie van voedingsmiddelen, zoals yoghurt, kaas, zuurkool, desembrood, bier en wijn. Het is een eeuwenoude techniek die wordt gebruikt om voedsel te conserveren en nieuwe frisse smaken te creëren. Dit natuurlijke proces draagt bij aan de vorming van complexe, karakteristieke aroma's die zonder deze micro-organismen niet zouden bestaan.

In dit hoofdstuk verkennen we het buitengewoon fascinerende fermentatieproces dat plaatsvindt bij het transformeren van meeldeeg. Je ontdekt niet alleen de magie achter dit natuurlijke proces, maar leert ook stap voor stap hoe je een eigen desemcultuur opstart, verzorgt en gebruikt als krachtig rijsmiddel voor brood. Daarnaast krijg je praktische tips om je voorraad zuurdeeg gezond en actief te houden, zodat je keer op keer kunt genieten van smaakvol, luchtig brood.

Hoofdstuk 7

Spelen met graan en water

Brood wordt al duizenden jaren gemaakt door gewone mensen. Het vereist geen speciale talenten of een geavanceerde graad. Het maken van brood met de hand is misschien een verloren kunst, maar het blijft toegankelijk voor iedereen die het wil proberen. Elk brood is een stap in het ontdekken van je eigen techniek en voorkeuren. In dit hoofdstuk vind je tal van broodrecepten die diep geworteld zijn in eeuwenoude tradities. Ze combineren klassieke methoden met moderne technieken, waardoor je een goede basis krijgt om je vaardigheden te ontwikkelen en te experimenteren met nieuwe ideeën. Het draait hierbij niet enkel om perfectie, maar vooral om smaak en plezier in het proces.

Terug naar de smaak van vroeger

De recepten zijn niet louter een weergave van het verleden. Aan de ene kant hebben we de klassieke manier van het brood bakken, die duizenden jaren geschiedenis met zich meebrengt. Aan de andere kant leven we in een tijdperk van ongekende mogelijkheden, waarin moderne middelen en technieken weer nieuwe kansen creëren. Door traditionele technieken te combineren met moderne inzichten, zijn de recepten vernieuwd en zorgvuldig aangepast voor de thuisbakker. Op deze wijze benut je optimaal de moderne mogelijkheden en geniet je van broden die zowel authentiek als tijdloos zijn.