

Waar laat je brood rijzen?

Wanneer je begint met het bakken van brood vraag je jezelf misschien het volgende af: Waar laat je brood rijzen?

Het recept zegt 'zet het brood op een warme plek', 'zet bovenop je vaatwasser' of 'zet het deeg/brood in een oven van 30 graden'. Het rijzen bij minimaal *>zet hier iedere temperatuur neer die je ooit bent tegengekomen<* is CRU-CI-AAL voor een goed resultaat.

Iedereen zegt wat anders en iedereen heeft andere ervaringen. Gelukkig is het **moeten** laten rijzen bij een bepaalde temperatuur of op bepaalde plek onzin, ik vertel je waarom. Ook vertel ik je graag waar en hoe ik mijn brood of brooddeeg laat rijzen.

Waarom geven recepten een bepaalde plek of temperatuur aan?

Om te begrijpen waarom er in recepten bepaalde temperaturen aangehouden zijn is het handig om even terug te gaan naar het begin, de bron van het recept. De schrijver van het recept heeft het recept geschreven onder bepaalde omstandigheden. Onder deze omstandigheden duurde het rijzen van het brood bijvoorbeeld 80 minuten.

Om te zorgen dat jij je brood niet te vroeg bakt heeft de schrijver van het recept wat (overbodige) veiligheidsmaatregelen genomen om te zorgen dat jij als lezer het brood niet te vroeg vormt of bakt (de plek of temperatuur van de rijs dus). Iets wat het recept alleen maar weer ingewikkelder maakt. Recepten zijn een leidraad en kun je het beste altijd met een korreltje [zout](#) nemen. Negeer de rijdsduur in een recept en leer zelf herkennen wanneer een brood [klaar is met rijzen](#).

Maar brood laten rijzen, waar doe je dat dan wel?

Ik zeg: gewoon lekker op kamertemperatuur onder een schone doek. (Het liefst niet op een koude ondergrond, de onderkant van het kruim zal dan 'spekkig' of dik worden, zet je blik of [plaat](#) eventueel op een theedoek). Waarom daar?

Wij thuisbakkers zijn geen procescontroleurs, consistentiegekkies en we hoeven ons geld er ook niet mee te verdienen. Sommige dingen maken het bakken van

brood veel moeilijker dan dat het is. Een temperatuur van het deeg en de locatie waar je brood rijst zijn er hier enkele van.

Kamertemperatuur, wat bedoel je daarmee? Met 'kamertemperatuur' bedoel ik de temperatuur die het op dat moment bij jou thuis is. Is het bij jou thuis 20 graden? Neem dan al je ingrediënten (ook het water!) [op 20 graden](#). Laat het deeg ook rijzen op kamertemperatuur, in het geval van het voorbeeld is dat dus [op 20 graden](#). Dek zoveel mogelijk het deeg af met een droge schone doek of bubbeltjesplastic (dat plakt niet of nauwelijks aan het deeg). De doek of het bubbeltjesplastic beschermt het deeg tegen tocht. De doek natmaken of het plastic [invetten](#) is niet nodig. Doordat je ingrediënten op kamertemperatuur gebruikt zal het temperatuurverschil tussen deeg en omgeving minimaal zijn. Je deeg zal (bij goed afschermen tegen tocht) niet uitdrogen.

Huh, geen rijstijden in jouw recepten? Nee, de snelheid waarop een deeg rijst is sterk afhankelijk van de gisthoeveelheid, omgevingstemperatuur (de kamertemperatuur) en de temperatuur van het deeg. Het kan dus zijn dat het rijzen bij jou thuis langer duurt dan bij je buurman thuis. Gebruik geen 'trucjes' als rijzen in de oven, rijzen onder een bak met kopjes heet water en dergelijke. Dit kan zorgen voor potentiële problemen: blazen onder de korst, te vochtig deeg, oneven kruimstructuur, bleke korst, verslapt deeg en nog vele andere problemen.

Rijzen in een (zelfgemaakte) rijskast kan wel, maar dan is het belangrijk dat je volledige procescontrole toepast en je [deegtemperatuur](#) monitort/toewerkt naar een specifieke [deegtemperatuur](#) en luchtvochtigheid/temperatuur van de rijsomgeving. Klinkt ingewikkeld om thuis te doen? Ja, best wel. Dus ben je een beginnende bakker? Dan raad ik dit af. Nogmaals, neem alles op kamertemperatuur en laat het deeg (goed afgedekt tegen tocht) rijzen op kamertemperatuur, want ook op kamertemperatuur rijst deeg perfect (alleen wat minder snel dan in een rijskast)!

Hoe lang duurt het rijzen?

Stel je de volgende situatie voor. Je hebt je brood geknead of opgemaakt en je zet hem op het aanrecht onder een schone theedoek weg, hoe lang duurt het rijzen dan? Het antwoord is heel simpel, dat verschilt per locatie en per huis. Probeer alleen wel te zorgen dat je deeg of brood op een tochtvrije plek staat.

Is het bijvoorbeeld bij jou thuis 21 graden? Dan zal alles iets sneller gaan dan bij iemand thuis waar het 19 graden is. Zo simpel is het. Gebruik je zintuigen om te bepalen of het brood klaar is. Is het deeg in volume verdubbeld tijdens de [bulkrijs](#) (of in ieder geval flink in volume toegenomen?) lekker je brood op gaan maken! Is je brood [klaar met de laatste rijs en klaar om de oven in te gaan](#)? Lekker je brood gaan bakken! Maak het vooral niet moeilijker dan het is en laat je niet in verwarring brengen door alle verschillende tijden en temperaturen. Het hoeft niet moeilijk te zijn wanneer je de 'regeltjes' simpel kunt houden.

Waarom niet volgens een van de vele 'trucjes'?

Stel het deeg liever niet bloot aan grotere (warmere) temperatuurverschillen. Wanneer je alles netjes op kamertemperatuur doet dan is je deeg is ook ongeveer op kamertemperatuur (wrijvingswarmte bij machinaal kneden daargelaten). Wanneer je dit deeg vervolgens in een veel warmere omgeving zet (oven, bak met kopjes water, verwarmingsmatjes en ga zo maar door) dan ontstaat er een erg groot verschil tussen de [deegtemperatuur](#) en de omgevingstemperatuur.

Door het grote verschil in temperatuur tussen deeg en omgeving zal de buitenkant van het deeg snel opwarmen en snel rijzen, je denkt dan dat het deeg helemaal goed is gerezen, maar in werkelijkheid is de binnenkant een stuk compacter. Dit komt doordat de temperatuur niet doorgedrongen is tot de kern van je brood. Aan de buitenkant is je brood dan lekker luchtig terwijl het aan de binnenkant van de kruim nog best compact is. Iets wat we liever niet willen, dus gewoon lekker alles op kamertemperatuur.

Het deeg in de koelkast laten rijzen en het proces vertragen kan daarentegen prima! Hoewel de binnenkant natuurlijk minder snel is afgekoeld dan de buitenkant zullen de verschillen in de kruim (tussen de buitenste laag en het midden) minimaal zijn.

Rijstijd verlengen

Je kunt bij vrijwel ieder recept de rijstijd verlengen door het deeg in een koudere omgeving te laten rijzen. Meer hierover en meer tips om [het bakken van brood aan te passen aan je eigen agenda kun je hier vinden](#).

