



CookingAcademy.nl

Brood cursus

Theorie document Warenkennis

© Niets uit deze uitgave mag zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteurs verveelvoudigd en/of openbaar worden gemaakt door middel van druk, offset, fotokopie of microfilm of in enige digitale, elektronische, optische of andere vorm.



CookingAcademy.nl

Granen bevatten eiwitten die **gluten** vormen als ze in contact komen met water. Zonder gluten zou er geen gerezen brood bestaan. Tarwe bevat zeer veel gluten-vormende eiwitten, andere granen hebben minder. Gluten zijn strenge aminozuren en zorgen voor elasticiteit in het deeg. Een goed deeg kan dus het kooldioxide vasthouden dat de gistcellen produceren. Doordat bij het bakken het zetmeel hard wordt, krijg je een luchtig brood.

Met **bloem** wordt wit meel aangeduid; meel is de benaming voor volkorenmeel. Bij bloem worden de zemel en de kiem van de graankorrel vóór het malen verwijderd. Het verliest hierdoor veel voedingsstoffen en smaak. In Nederland maken we weinig verschil tussen tarwesoorten. In het buitenland zijn vaak veel meer gradaties beschikbaar. Voor veel recepten wordt gebruik gemaakt van bloem met een hoog eiwitgehalte: harde bloem. Dit maakt het deeg elastisch en zorgt dat het veel lucht kan opnemen. U kunt deze bloem kopen bij de warme bakker en in natuurvoedingswinkels. De aller hardste tarwe (durum) wordt vaak gebruikt om te mengen met zachtere bloemsoorten. Zachte bloem (dus met een laag eiwitgehalte en een hoog zetmeelgehalte) noemen we vaak Zeeuwse bloem. Het wordt vooral gebruikt bij het bakken van koekjes.

Volkorenmeel is gemalen van de hele tarwekorrel. Alle vezels en de hele kiem zijn behouden. Met dit meel krijgt uw brood een vochtige, stevige structuur. Koop een goede kwaliteit meel bij de warme bakker of in natuurvoedingswinkels. Tarwemeel is fijner gemalen dan volkorenmeel, en vaak ook gezeefd. Hiermee krijgt u een lichter, bruin brood. Voor lichtbruin brood kunt u ook zelf een mengsel maken van bijvoorbeeld 40% bloem en 60% (gezeefd) volkorenmeel. Meergranenmeel kunt u kopen maar ook zelf samenstellen met verschillende soorten meel. Zo krijgt uw brood steeds een andere smaak en structuur. Van veel granen kun je dus meel of bloem maken. Meel neemt meer water op en het brood wordt minder luchtig door het lagere gehalte aan gluten (eiwitten). Bloem geeft een luchtiger, lichter brood. Je kunt zelf de verhouding tussen meel en bloem bepalen.

Er zijn een hoop namen voor meel en bloem. Vaak worden deze bepaald door het soort tarwe, de herkomst, de uitmalingsgraad, de aanwezigheid van kiem en vezels of de verhouding hiertussen. De uitmalingsgraad wijst op het percentage graan dat overblijft na het malen. Volkorenmeel heeft dus een hoge uitmalingsgraad en bevat nog kiemen en zemelen. Patentbloem heeft een lage uitmalingsgraad. Let op: de uitmalingsgraad zegt niet altijd iets over het percentage eiwitten/gluten dat de tarwe bevat daar er verschillende rassen tarwe bestaan! Wel is de regel: hoe meer vezels, hoe minder gluten.

Amerikaans / Franse standaard Uitmalingsgraad

Cake & Pastry / Type 45	70 %
All Purpose & Bread / Type 55	75 %

High-Gluten/ Type 65	80 %
Light Whole-Wheat / Type 80	82 %
Whole Wheat / Type 110	85 %
Dark Whole Wheat / Type 150	90 %

Italiaanse standaard	Uitmalingsgraad	Duitse standaard
Type 00	50%	Type 405
Type 0	72%	Type 550
Type 1	80%	Type 812
Type 2	85%	Type 1200

Amerikaanse patent = zeer eiwitrijke bloem, dus veel gluten. Wordt in de bakkerij vaak Lely genoemd.

Durum = Triticum Durum, een zeer eiwitrijke tarwesoort die alleen in warme gebieden groeit. De kiem is geel van kleur.

Franse bloem = bloem van alleen meellichaam en kiem, dus zonder het vlies. Gebruikt voor Franse stokbroden. Zie ook T65.

Gebuilde bloem = bloem met maar een deel van de zemelen (meestal 80 à 85%). Zit dus tussen volkorenbloem en patentbloem in.

Grano Tenero = zachte tarwe, dus weinig gluten. Verkrijgbaar in verschillende uitmalingsgraden.

Grano Duro = harde tarwe, dus veel gluten. Verkrijgbaar in verschillende uitmalingsgraden.

Griesmeel = grof gemalen graan, bijvoorbeeld tarwe, spelt, mais of rijst.

Kristalbloem = merknaam van patentbloem van Koopmans.

Patentbloem = zeer fijn gemalen tarwe, zonder zemel en kiem. Veel kwaliteitsverschillen.

Patisserie bloem = Zeeuwse bloem.

Semolina = grof gemalen graan, bijvoorbeeld tarwe, mais of rijst.

Semolina rimacinata = fijne bloem van durum-tarwe.

Tarwebloem = gemalen tarwe, soms met meellichaam. Zit tussen patentbloem en tarwemeel in.

Tarwemeel = mengsel van ½ bloem, ½ volkorenmeel, gebruikt voor tarwebrood.

Volkorenmeel = de grof gemalen hele tarwekorrel, gebruikt voor volkorenbrood.

Zachte bloem = Triticum Sativum, bloem met laag tot gemiddeld eiwitgehalte.

Zeeuwse bloem = bloem met zeer laag eiwitgehalte, gebruikt voor koekjes en patisserie.