

Uit de keuken van Levine: Hoe maak je zuurdesem

11-15 minuten



Edit: Dit artikel is het meest gelezen artikel op mijn blog en ook het artikel met de meeste vragen. Heb je een vraag lees dan vooral ook de reacties op dit artikel. Wellicht dat het antwoord op je vraag daar al bij staat. In mijn (2e) boek Meer brood uit eigen oven heb ik al deze vragen ook uitgebreid beantwoord. Zowel in mijn 1e boek Brood uit eigen oven als Meer brood uit eigen oven staat informatie over bakken met desem.

Laten we het eens over desem hebben, ik heb immers de laatste tijd een aantal recepten geplaatst waarin desem de hoofdrol speelt. Broden met desem smaken naar meer en gelukkig is de hoeveelheid brood die hier per week wordt geconsumeerd vrij hoog. Met dank ook aan de deelnemers aan de [workshops](#) die tijdens de lunch iedere keer het broodmandje compleet leeg eten en er zo voor zorgen dat ik steeds weer nieuwe broden moet/kan/mag bakken.

Jaren geleden heb ik al eens geknoeid met het maken van desembroden.

Ik volgde toen de methode die ook op internet te vinden is van een paar eetlepels bloem/meel losroeren met wat water en dat vervolgens laten staan en er af en toe wat bloem/meel en water bijvoegen. Ik had allerlei potjes prut op mijn aanrecht staan, maar waar ik nou precies mee bezig was, was me een raadsel. Als ik er vervolgens een brood mee ging bakken met een ook op internet gevonden recept klopte er niks van. Het werd een te droog of een te nat deeg, dat vervolgens niet rees omdat ik zo had zitten knoeien met de hoeveelheden dat het hele recept uit balans was.

Eén van mijn eerste serieuze broodbakboeken, het boek [Bread](#) van Jeffrey Hamelman, bracht al een beetje licht in de duisternis. Andere boeken volgden zoals bijvoorbeeld [The Bread Baker's Apprentice](#) van Peter Reinhart, [Artisan Baking](#) van Maggie Glezer, [Local Breads](#) van Daniel Leader, [Baking Artisan Bread](#) van Ciril Hitz en [The Fundamental Techniques of Classic Bread Baking](#) van The French Culinary Institute. In al die boeken trof ik naast de recepten een mysterieuze opsomming van getallen aan, aangegeven in procenten. In het begin besteedde ik daar nauwelijks aandacht aan, want ik had werkelijk geen idee wat ermee bedoeld werd. Totdat ik me er echt in ging verdiepen en niet alleen de recepten las, maar alle boeken in z'n geheel. Toen viel het kwartje! Brood bakken is niet alleen afwegen, maar ook rekenen. Sinds die tijd behoort een rekenmachine tot de vaste attributen in mijn keuken. Die procenten geven de bakkersformule aan, de formule die achter ieder broodrecept schuil gaat en waarmee bakkers over de hele wereld met elkaar kunnen "praten", want het maakt namelijk niet uit of je nou in grammen, kilo's, ounces, pounds of whatever werkt. Als ik nu een recept uit één van bovenstaande boeken maak, kijk ik als eerste naar het recept in procenten, de bakkersformule. Ik zie dan in één oogopslag wat voor een brood het gaat worden, wat voor deeg ik kan verwachten. Ik kan dan als ik dat wil het recept met een paar drukken op de knoppen van de rekenmachine veranderen, bijvoorbeeld het percentage zout verhogen of verlagen, de hoeveelheid vocht aanpassen of de totale hoeveelheid deeg wijzigen. Ook ben ik nu in staat om (bijna, zie verder in het artikel) alle broodrecepten waar die formule niet bij staat om te zetten naar de bakkersformule en op die manier het recept te controleren of te wijzigen. Ik zit nu dan ook nooit meer met mijn handen in het haar omdat mijn deeg niet is hoe ik het wil hebben.

Desem hoe kom je er aan of hoe maak je het?

Als je in de buurt van Rijswijk woont kun je een beetje desem bij me komen halen in de workshopruimte (alleen op afspraak) of erom vragen als je een workshop bij mij volgt. Je kunt het ook heel eenvoudig zelf maken. Helaas zwerven er op internet nogal wat indianenverhalen over desem. Zo zou je als je een desem gaat starten het potje zonder deksel een tijdje buiten moeten zetten om gisten uit de lucht te vangen, maar dat is echt niet nodig! De enzymen/micro-organismen die nodig zijn voor het ontstaan van een desem zijn van nature al aanwezig in meel (en in mindere mate in bloem) en zitten ook op onszelf en in de lucht om ons heen.

Er zijn meerdere manieren om een desem te maken. Hieronder staat een

recept voor het maken van een desem op basis van tarwebloem met een hydratatie van 100% (ja, daar komen de procenten weer die te maken hebben met de bakkersformule). Een hydratatie van 100% betekent dat er evenveel bloem/meel als water in de desem zit. Alleen door de ingrediënten te wegen weet je precies wat de hydratatie (vochtgehalte) van je desem is. Dat afwegen is belangrijk, want alleen als je dat doet kun je een recept ook precies uitrekenen c.q. kan je uitrekenen of controleren hoeveel water je verder nog moet toevoegen om een soepel en werkbaar deeg te krijgen. Door af te wegen krijg je nooit een te nat of een te droog deeg en weet je precies hoeveel van de andere ingrediënten zoals zout je nog moet toevoegen.

Even tussendoor: met een recept met als ingrediënten 200 gram desem op kwarkdikte, 600 gram tarwebloem, 9 gram zout, 300 – 350 ml water kan ik niks. Ik kan het namelijk niet uitrekenen. Ik weet niet hoeveel bloem en hoeveel water er in de desem zit. Die hoeveelheden heb ik nodig om uit te kunnen rekenen hoeveel vocht ik verder moet toevoegen en ook de hoeveelheid zout kan ik niet uitrekenen. De hoeveelheid zout is namelijk ook belangrijk om een goed deeg te verkrijgen. Ik moet dan gaan gokken en daar hou ik niet van. Bakkers gokken ook nooit als het om deeg gaat, zij rekenen ook alles precies uit. -----

Ook als je een desem op basis van tarwebloem wilt maken kun je het beste beginnen met (een deel) roggemeel. Roggemeel bevat namelijk 200 keer zoveel micro-organismen dan bloem. Deze micro-organismen zitten in de zemel van de graankorrel. Als de desem na een aantal dagen begint te bubbelen en rijzen (de start van het ontstaan van het gistingsproces) kan je hem gaan voeden met tarwebloem in plaats van roggemeel.

Werk schoon, gebruik schone lepels en bakjes/potten en voedt/ververs de desem volgens onderstaand schema. Gebruik een doorzichtig bakje of pot, zo kun je goed de veranderingen in het mengsel zien. Als je hem gevoerd hebt doe dan een elastiekje om het bakje/pot. Het elastiekje gebruik je om de hoogte van de desem na het verversen aan te geven zodat je kunt zien of en hoeveel de desem in volume is toegenomen.

Ik herhaal het nog maar eens: weeg de ingrediënten die je toevoegt (meel/bloem en water) af. De hoeveelheid die je steeds weggooit kun je afwegen, maar dat hoeft niet. Je kunt het ook op het oog doen. Dat scheelt dan weer ;-).

Sluit de bakjes of potten waarin je de desem maakt af met een deksel of plastic folie. Bij gebruik van glazen (jam)potten draai je het deksel er losjes op. Ik gebruik zelf meestal plastic bakjes, de deksel druk ik er gewoon op.

Zet een desem tijdens de opbouwfase niet te warm of te koud weg. 20 – 25 °C is een goede temperatuur. In een te warme omgeving – boven de 25 °C – kunnen verkeerde bacteriën gaan groeien en die kunnen een desem vernielen. In een te koude omgeving komt het hele proces niet goed op gang.

Gebruik tijdens het verversen water met een temperatuur van 21 – 25 °C.

Door steeds een gedeelte van het mengsel weg te gooien voordat je het weer gaat voeden geef je de desem vers “voedsel” zodat het sneller actiever wordt. En ja dat weggooien is zonde, maar als je het niet doet krijg je een potje, emmer, babybadje en vervolgens een zwembad vol met desem en wat moet je daar vervolgens dan weer mee

Desem op basis van tarwebloem – 100% hydratatie

De foto's hieronder zijn indicaties, mijn desem had er zin in. Het kan er bij jullie anders uit zien!

NB: wil je een desem op basis van roggemeel, volkorenmeel, speltmeel of speltbloem maken volg dan ook onderstaande procedure en vervang de tarwebloem door de gewenste meel-/bloemsoort.

Dag 1

- 100 gram water
- 75 gram roggemeel
- 25 gram tarwebloem

Neem een schoon bakje en doe daar water, roggemeel en tarwebloem in. Roer met een schone lepel door elkaar. Schraap de wand van het bakje met een pannenslikker schoon. Doe het deksel (losjes) op het bakje en laat het mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan.



Dag 2

Misschien zie je al wat bubbeltjes, dat hoeft echter niet. Het mengsel kan ook wat naar ruiken, geeft niets. Deze nare geur verdwijnt tijdens de volgende dagen.



Er is al iets veranderd, er zijn kleine bubbeltjes te zien en de kleur is lichter geworden

- 100 gram van het mengsel van dag 1
- 75 gram water
- 50 gram roggemeel
- 25 gram tarwebloem

Roer alles met een schone lepel door elkaar. Schraap de wand van het bakje met een pannentikker schoon. Doe het deksel (losjes) op het bakje en laat het mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan.

Dag 3

Als je geluk hebt is het mengsel nu al actief, het kan zelfs in volume verdubbeld zijn. Is het in volume verdubbeld dan betekent het in dit stadium niet dat je er al mee kunt bakken! Je hebt namelijk nog niet de goede micro-organismen te pakken, het mengsel kan daardoor ook heel vies ruiken. Het kan ook zo zijn dat je alleen wat bubbels ziet of misschien zie je helemaal niets. In alle gevallen ga je door met voeren/verversen.



Op dag 3 al verdubbeld in volume, maar let op: je kunt er nog niet mee te bakken! De verkeerde micro-organismen hebben nu nog de overhand!

- 100 gram van het mengsel van dag 2
- 75 gram water
- 25 gram roggemeel
- 50 gram tarwebloem

Roer alles met een schone lepel door elkaar. Schraap de wand van het bakje met een pannentikker schoon. Doe het deksel (losjes) op het bakje en laat het mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan.

Dag 4

Het mengsel zal nu actief moeten zijn en in volume verdubbeld. Het kan na 24 uur weer ingezakt zijn tot het niveau van na de voeding van dag 3. Mocht het mengsel niet verdubbeld zijn herhaal dan dag 3, is het wel verdubbeld ga je door met onderstaande hoeveelheden.



Binnen 24 uur in volume verdubbeld en weer ingezakt. Het rode elastiekje geeft de hoogste stand aan

- 100 gram van het mengsel van dag 3
- 75 gram water
- 15 gram roggemeel
- 60 gram tarwebloem

Roer alles met een schone lepel door elkaar. Schraap de wand van het bakje met een pannentikker schoon. Doe het deksel (losjes) op het bakje en laat het mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan.

Dag 5, 6 en 7

Als het mengsel in de afgelopen 24 uur in volume is verdubbeld (of zelfs verdrievoudigd) is je starter bijna klaar voor gebruik. Vanaf nu voer/ververs je het mengsel alleen met water en tarwebloem.



De desem wordt steeds lichter in kleur naarmate hij met meer bloem dan meel wordt gevoerd. Ook wordt de consistentie dunner

- 100 gram van het mengsel van dag 4
- 100 gram water
- 100 gram tarwebloem

Roer alles met een schone lepel door elkaar. Schraap de wand van het bakje met een pannensleutel schoon. Doe het deksel (losjes) op het bakje en laat het mengsel 24 uur op kamertemperatuur staan. Als het mengsel zich op dag 7 in 6 – 8 uur kan verdubbelen of verdriedubbelen is je desem klaar voor gebruik. Je kunt het mengsel vanaf dag 5 ook iedere 12 uur verversen met bovenstaande ingrediënten om sneller een actieve desem te verkrijgen die uit alleen tarwebloem bestaat.

Heb je meer desem nodig dan kan je hem meer voeding geven door bijvoorbeeld 100 gram van de desem te verversen met 200 gram water en 200 gram tarwebloem (1:2:2). Je kunt ook het deel dat je anders weg zou gooien voeren/versen.

Wil je meer weten over desem maken, onderhouden en gebruiken, de geheimen van brood bakken, bak je al brood maar is het te vast, rijst het niet goed, zakt het in, kortom lukt het niet om goed brood te bakken of wil je nog meer tips en oefjes leren? Volg dan 1 van mijn [workshops](#) of koop mijn boek Brood uit eigen oven en/of Meer brood uit eigen oven (zie de links rechts bovenaan de pagina).