

The Pineapple juice Solution (‘zuurdesemers’ opgelet!)

4-5 minuten



Peter Reinhart, schrijver van o.a. [The Bread Baker's Apprentice](#) (BBA) werkt aan een nieuw boek met volkorenbroden. Zo'n 300 testers, zowel uit Amerika als Europa, misschien ook wel uit Azie ?, testen op dit moment zijn nieuwe recepten. Ik heb er ook, samen met een paar andere leden van het forum van [Bakkerswereld](#), een paar getest. Ik moet eerlijk bekennen dat ik nog niet enthousiast ben over zijn nieuwe recepten en nieuwe methoden. Hij moet nog een en ander schaven aan zijn nieuwe boek denk ik

Waar ik wel heel enthousiast over ben is over zijn Pineapple juice Solution. Hij geeft hierover ook uitleg op zijn [weblog](#), zie artikel "Sourdough Starter Correction for The Bread Baker's Apprentice Readers". Om een lang verhaal kort te maken: je maakt zuurdesem met op dag 1 en dag 2 ongezoet ananassap in plaats van water als vocht. Belangrijk ook is om de desem 2 - 3 keer per dag gedurende 1 minuut goed te roeren zodat er lucht bij kan komen. Zo simpel is dat!

Ik heb het gelijk uitgeprobeerd met zijn recept uit BBA voor de barm/motherstarter. En ik moet zeggen dat ik nog nooit zo'n mooie zuurdesem heb gehad :-). Je begint met het maken van een Seedculture (vergeet niet elke dag 2 - 3 keer goed te roeren), na 4 - 5 dagen maak je daar een barm/motherstarter van.
Seedculture

Dag 1: 120 gram roggemeel + 170 gram ongezoet ananassap. Goed mengen tot een wat stevig deegje. Afdekken met plastic folie en 24 uur op kamertemperatuur laten staan.

Dag 2: 128 gram tarwebloem + 113 gram ongezoet ananassap. Goed mengen met het deegje van dag 1. Afdekken en 24 uur laten staan.

Dag 3: 128 gram tarwebloem + 113 gram (bron)water (kamertemperatuur). Gooi de helft van wat je al hebt weg en voeg aan de overgebleven helft de tarwebloem en water toe. Afdekken en weer 24 uur laten staan.

Dag 4: 128 gram tarwebloem + 113 gram (bron)water. De desem van dag 3 zal nu minstens verdubbeld zijn, meer is nog beter. Als dat niet het geval is laat het dan nog 12 - 24 uur langer staan. Is het wel gerezen en vol leven, herhaal dan dag 3: gooi de helft weg en meng de overgebleven helft met de tarwebloem en water. Afdekken en laten staan tot het is verdubbeld in volume. Dit duurt 4 - 12 uur. Nu is de seedculture klaar om er een barm/motherstarter van te maken.



Barm/Motherstarter

- 454 gram tarwebloem
- 454 gram (bron)water, op kamertemperatuur
- 200 gram seedculture

Roer de tarwebloem, het water en de seedculture goed door elkaar. Het moet eruit zien als een poolish, vloeibaar en kleverig dus. Dek af met plastic folie en laat 6 uur staan of totdat het flink bubbelt en gerezen is. Let op: neem een grote kom, voor je het weet bubbelt het over je aanrecht! Zet het vervolgens ongeveer 8 uur afgedekt in de koelkast.

De barm/motherstarter is nu klaar voor gebruik en kan gedurende 3 dagen gebruikt worden (in koelkast bewaren) zonder ververst/gevoerd te worden. Je hebt nu een flinke hoeveelheid, dus je kan er een aantal broden mee bakken.

Na deze drie dagen of als het langere tijd heeft gestaan moet er weer ververst/gevoerd gaan worden. De standaard verversing is om de hoeveelheid minstens te verdubbelen of te verdrievoudigen of zelfs te verviervoudigen (= minder zuur brood). Neem bijv. 200 gram barm (rest weggooien) en ververs dit met dubbele hoeveelheid tarwebloem en water (of zie de hoeveelheden hierboven). Als het echt lang heeft gestaan (in de koelkast bewaren) of het is ingevroren geweest begin dan met 100 gram barm en ververs dit enkele malen tot je genoeg hebt om weer te bakken.





Uiteraard heb ik er gelijk een paar broden mee gebakken, o.a. uit BBA het "New York Deli Rye". Heerlijk brood! Recept volgt nog in een volgende post. Eigenlijk was ik niet zo'n fan van zuurdesembrood, maar ik heb de oplossing gevonden dankzij Jeffrey Hamelman, het staat in zijn boek 'Bread'. Als je een klein beetje gist toevoegt wordt het brood minder zuurdesemig. Ik vind de structuur dan ook iets anders en het grote voordeel is dat de rijstijden minder lang zijn. Peter gebruikt in de BBA trouwens in sommige zuurdesemrecepten ook nog gist. Ik zou zeggen....probeer het eens uit en je zult het verschil proeven.