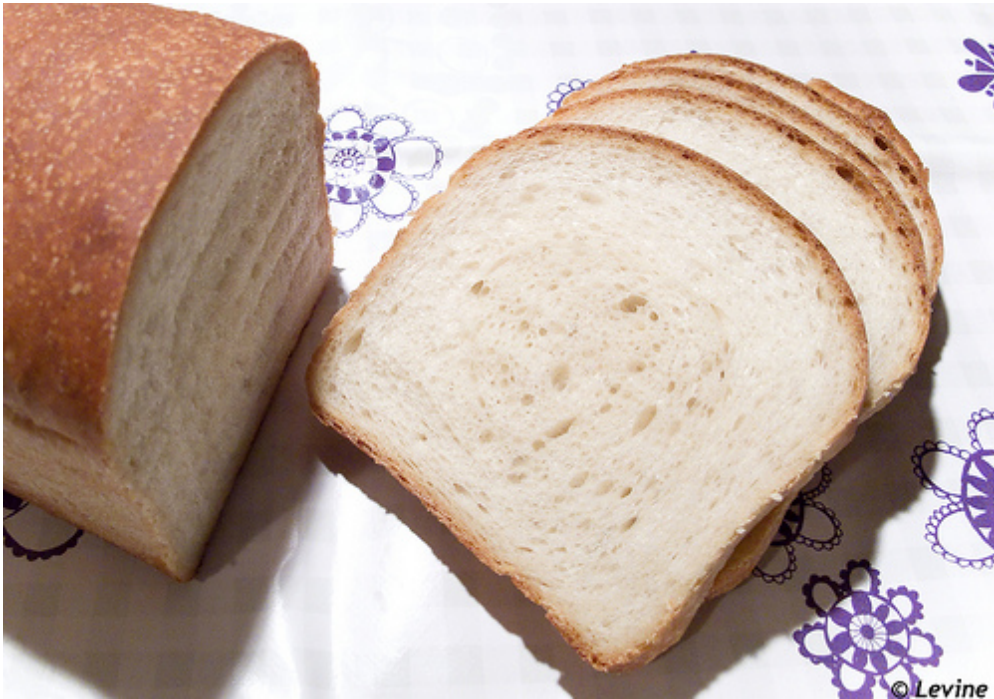


Zacht wit brood (met zuurdesem)

6-8 minuten



Het recept van dit heerlijke zachte witte brood met veel smaak is van Susan van [Wild Yeast](#), een blog waar ik regelmatig rondsnuffel. Het is een 100% desembrood, er komt geen korreltje gist aan te pas. Dit brood bewijst maar weer eens dat een zuurdesembrood echt geen vast, stevig brood hoeft te zijn.

Je hebt voor dit brood een actieve desem op basis van tarwebloem met een hydratatie van 100% nodig. 100% hydratatie betekent dat er evenveel water als tarwebloem wordt gebruikt om de desem te maken/verversen. Begin een dag van tevoren met het voeren/verversen van je (bestaande) desem.

Ik heb mijn desem eerst 3 x gevoerd voordat ik hem ging gebruiken. Neem een grote schaal, anders past de totale hoeveelheid er niet in:

1. Neem 100 gram desem en doe in een schone schaal. Roer er 50 gram lauw water en 50 gram tarwebloem door. Dek de kom af en zet hem op kamertemperatuur weg.
2. Voeg na \pm 8 uur aan de desem in de schaal 100 gram lauw water en 100

gram tarwebloem toe. Roer goed door elkaar en zet de kom afgedekt weg.

3. Voeg na ± 8 uur aan de desem in de schaal 200 gram lauw water en 200 gram tarwebloem toe. Roer door elkaar en zet de kom afgedekt weg. Na 6 - 8 uur is de desem klaar voor gebruik. Het bubbelt volop en zal in volume verdubbeld of verdrievoudigd zijn.

Als je een desem hebt staan met een andere hydratatie/vochtgehalte (of je weet het vochtgehalte niet) kan je hem op bovenstaande manier op 100% hydratatie brengen. Over hydratatie/vochtgehalte van desem gesproken: je moet weten hoeveel % vocht je in je desem gebruikt anders is het niet mogelijk om een recept uit te rekenen. Op internet zijn heel veel recepten voor desembroden te vinden, maar helaas staat daar bijna nooit bij wat de hydratatie van de desem is. Je zult dat dan zelf moeten uitrekenen aan de hand van de opgegeven hoeveelheden anders kan het voorkomen dat het recept qua vocht niet klopt. Stel ik had in onderstaand recept een desem gebruikt op basis van 60% hydratatie dan had ik een te droog deeg gekregen (of andersom als ik een desem had gebruikt op basis van 166% hydratatie dan had ik een veel te nat deeg gekregen). Susan van [Wild Yeast](#) is een uitzondering, zij vermeld bij ieder recept de hydratatie van de desem die zij gebruikt. Het bovenstaande klinkt misschien ingewikkeld, maar is het niet. Het heeft alles te maken met de bakkersformule, of de 'bakers percentage' zoals het in het Engels wordt genoemd. Ieder broodrecept (dus niet alleen een recept voor desembrood) is opgebouwd volgens een bepaalde formule (ja, ook alle broodrecepten op mijn blog). Deze formule wordt uitgedrukt in % en wordt gebruikt door bakkers over de gehele wereld. Zo kunnen bakkers met elkaar "praten", of ze nu ounces, grammen, kilo's of whatever gebruiken. Voor de bakkersformule maakt dat namelijk niet uit. Ik ga het jullie allemaal in een ander artikel uitleggen. Als je eenmaal weet hoe de bakkersformule in elkaar steekt kan je ieder recept uitrekenen of een bestaand recept omrekenen/controleren en heb je nooit meer een te nat of een te droog deeg of een mislukt brood. Nu terug naar het recept voor dit lekkere witte brood. Tip: begin op tijd, het duurt namelijk bijna 8 uur voordat het klaar is. Invriezen gaat prima.

Zacht wit brood met zuurdesem (2 broden)

- 622 gram tarwebloem
- 411 gram [actief desem op basis van tarwebloem, 100% hydratatie](#)
- 290 gram water, lauwwarm
- 16,2 gram zout
- 65 gram ongezoeten zachte roomboter
- 31 gram honing
- 33 gram (volle) melkpoeder
- 2 bakblikken van 21 cm (8 ½ x 4 ½ inch), ingevet

Deeg kneden met standmixer: Doe alle ingrediënten in de kom en kneed

op lage snelheid door elkaar. Kneed (KitchenAid stand 2/Bear Teddy Varimixer max. stand 1) in 8 – 10 minuten tot een deeg. Het hoeft nog niet helemaal ontwikkeld te zijn, je kunt er nog geen vliesje van trekken. Het deeg kleeft nog een beetje, geen extra bloem toevoegen!

1e rijs en tussendoor vouwen:

Doe het deeg in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg 3 uur rijzen. Vouw het deeg na 60 en 120 minuten zoals een brief in 3-en. Je kunt het vouwen in de kom doen als de kom groot genoeg is of je haalt het deeg er even uit. Pak het deeg aan de bovenkant en trek het wat uit en vouw het over zichzelf heen, doe dat ook met de onderkant. Draai het deeg en doe dat ook vanaf de zijkanten.

In dit filmpje kan je zien hoe Susan deeg vouwt. Het deeg in het fimpje is overigens iets natter.

Vormen:

Stort het deeg op een licht bebloemd of licht met olie ingevette werkplek en verdeel het met een deegsteker in 2 gelijke stukken. Bol beide deegstukken losjes op en laat ze afgedekt 25 minuten liggen. Rol het deeg met een deegroller (deegroller licht invetten) uit tot een rechthoek. Let erop dat het deeg niet breder wordt dan de lengte van het bakblik. Rol het deeg vanaf de bovenkant op, druk de naad steeds iets aan. Knijp de naad aan de onderkant dicht en leg het deeg met de naad naar beneden in het bakblik.

2e rijs:

Dek de bakblikken af en laat het deeg in ± 3 uur op kamertemperatuur bijna in volume verdubbelen. Het zal dan een stukje boven de rand van het bakblik uitsteken.

Oven voorverwarmen:

Oven met boven- en onderwarmte: verwarm de oven voor op 220 °C. Als je een broodbak-/pizzasteen hebt verwarm die dan mee. Let erop dat je de oven op tijd aanzet, de steen moet heet zijn als je de broden in de oven zet.

Rofco oven: verwarm de oven voor op 230 °C. Let erop dat je de oven op tijd aanzet.

Bakken:

Oven met boven- en onderwarmte: zet de broden (op een bakplaat of op een hete broodbak-/pizzasteen) in de oven en verlaag de temperatuur naar 200 °C. Besproei de wanden van de oven met water. Bak de broden in ± 40 minuten gaar en bruin. Eventueel na 25 minuten de broden lossen uit de vorm en verder op de bakplaat of broodbak-/pizzasteen laten bakken. Rofco oven: zet de broden op de hete steen en bak ze tot ze gaan kleuren (7 – 10 minuten). Draai dan de temperatuur terug naar 50 °C. Bak de broden gaar en bruin in totaal ± 40 minuten.