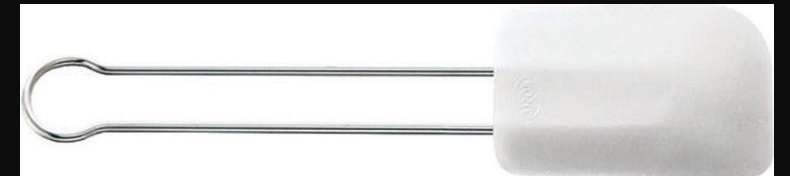




Gemaakt door Dennis Everaers
Bakkerij en Proces Technoloog bij
Rademaker Culemborg

STARTER MAKEN MET BIO VOLKOREN ROGGE MEEL VAN DE RENKUMSE MOLEN

- **Benodigde gereedschappen:**
- **1 kg BIO Volkoren Roggemeel (Renkumse Molen)**
- **Waterkoker**
- **2 wekpotten**
- **Roerspaan/ Pannen/ Potten "likker"**
- **Keuken weegschaal (hoge nauwkeurigheid)**
- **Litersmaat**
- **Eetlepel**
- **Afdek huishoud folie**
- **Elastiek**
- **Aparte afwasborstel voor het reinigen van de wekpotten en gereedschappen**
- **Deeg kneed machine (KitchenAid of ander merk)**
- **Deegkrabber**
- **Bloem zeefje (klein)**



Algemene regels bij het maken van een desem starter:

- Werk uiterst zorgvuldig en schoon
- Was voordat je begint altijd goed je handen met water en zeep
- Gebruik ALLEEN kokend water bij het reinigen van de wekpotten en de potten "likker"
- Gebruik nooit zeep, afwasmiddel of andere schoonmaakmiddelen (dus ook niet in de vaatwasser!)
- Koop een afwasborstel die je ALLEEN gebruikt voor de wekpotten en het gereedschap
- Weeg alle grondstoffen zeer nauwkeurig af
- Ververs jouw desem/ starter elke dag rond hetzelfde tijdstip (1 tot 2 uur verschil is OKE).



Werkwijze Desem starter maken:

DAG 1:

- Pak een schone wek pot
- Kook een volle waterkoker met kokend heet water
- Schenk de wekpot vol met kokend heet water en zet de potten "likker" in de wekpot met kokend water
- Laat de wekpot 5 min zo staan
- Haal de potten "likker" uit de wekpot en sla hem "droog" en leg die op het (schone aanrecht) op een keukenpapiertje
- Giet de wekpot leeg en spoel na met lauw water
- Alleen de buitenkant droog maken met een keukenpapiertje (niet met een "vieze" handdoek of theedoek)
- Zet de weegschaal aan en zet de wekpot erop en druk op tarreren
- Giet dan 75 gram water in de wekpot (+/- 40C ==> iets warmer dan lichaamstemperatuur)
- Schep met een eetlepel 75 gram BIO Volkoren Rogge meel in de wekpot
- Roer alles zorgvuldig door, zodat er geen droge meedelen meer zichtbaar zijn!
- Schraap met de potten "likker" de randen van de wekpot helemaal schoon.
- Strijk de oppervlakte glad en verdeel evenredig qua hoogte
- Veeg de potten "likker" schoon met je vingers en doe het laaste mengsel in de pot (niets weggooien)
- Dek de bovenkant van de wekpot af met huishoudfolie en prik daar kleine gaatjes in met een schilmesje
- Doe het elastiekje om de wekpot op het niveau van het desem, zodat je kan hoeveel het desem is gegroeid na 24 uur

Werkwijze Desem starter maken:

DAG 2:

- In de wekpot van dag 1 zit 225 gram desem.
- Herhaal alle schoonmaak stappen van dag 1 met de 2e wekpot
- Schep nu met de potten "likker" 75 gram desem van dag 1 in wekpot 2
- Giet dan 75 gram water in de wekpot (+/- 40C ==> iets warmer dan lichaamstemperatuur)
- Schep met een eetlepel 75 gram BIO Volkoren Rogge meel in de wekpot
- Roer alles zorgvuldig door, zodat er geen droge meeldelen meer zichtbaar zijn!
- De rest van de stappen weer zoals op dag 1
- Na 24 uur kan er al desem activiteit waargenomen worden
- Kleine zichtbare belletjes tegen het glas en misschien al een lichte volume toename

DAG 3:

- Herhaal dag 2
- 24 uur na deze verversing zul je steeds meer belletjes gaan zien en is er al een aardige volume toename te zien (alles boven het elastiekje)
- Waarschijnlijk nog geen verdubbeling, maar wel een behoorlijke activiteit



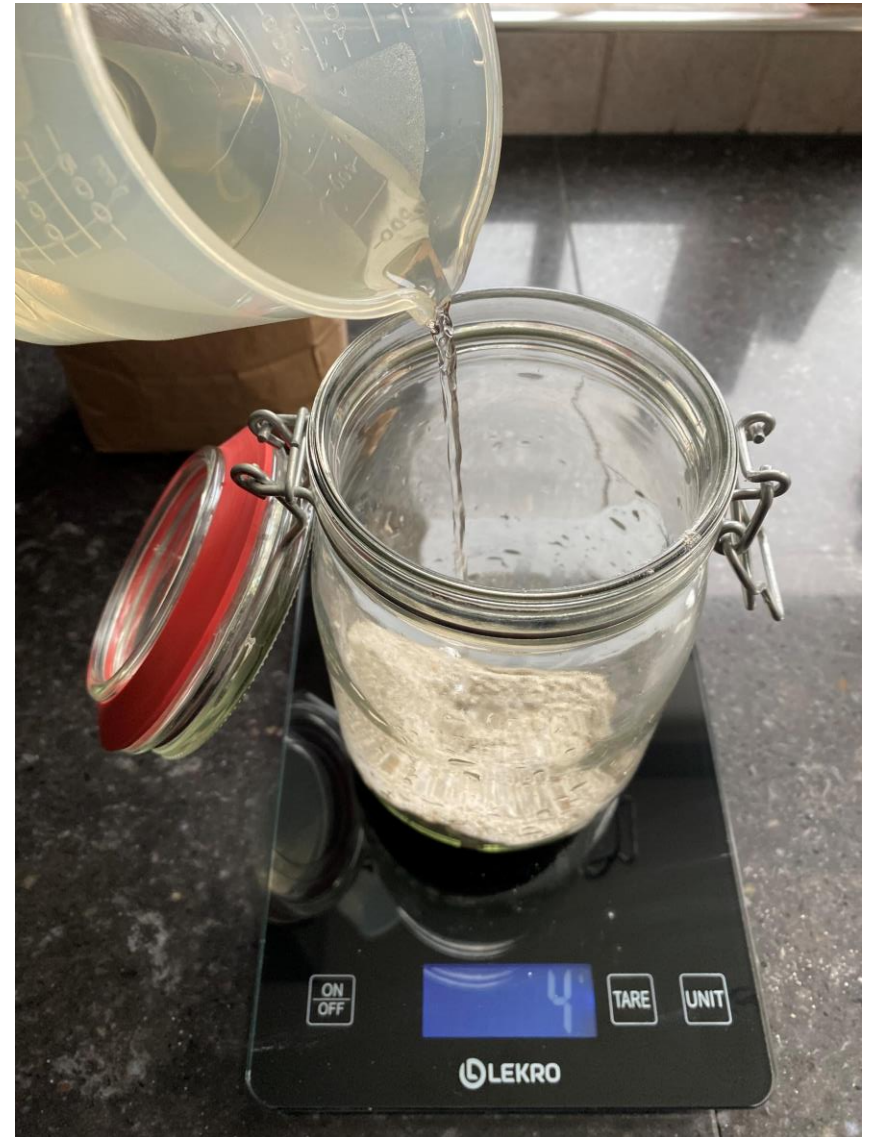
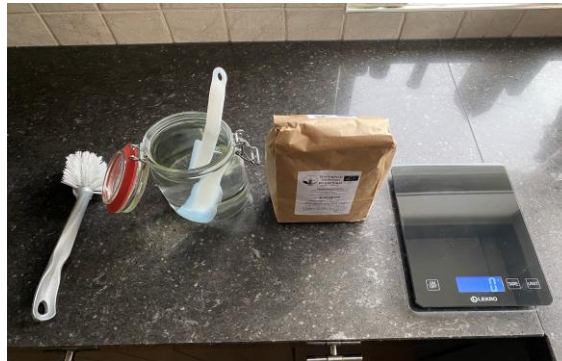
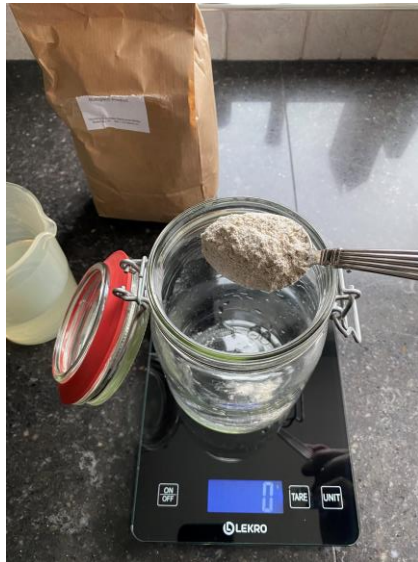
Werkwijze Desem starter maken:

DAG 4:

- Herhaal dag 3
- 24 uur na deze verversing zul je veel belletjes gaan zien en is er al een verdubbeling van het volume te zien (alles boven het elastiekje)
- Wanneer er een verdubbeling van het volume is, dan is het desem in principe klaar om mee te gaan bakken
- Is er nog geen verdubbeling te zien, dan gewoon doorgaan met verversen.

DAG 5:

- Herhaal dag 4
- 3 tot 12 uur na deze verversing en een verdubbeling of meer) van het volume kan je gaan bakken
- Zorg ALTIJD dat er 75 desem overblijft om jouw desem weer door te zetten voor de volgende dag.
- Wanneer je wilt gaan bakken, dan moet je weten hoeveel desem er op 1 recept gaat.
- Blijf altijd in dezelfde verhouding werken bij het opschalen van jouw desem (1 deel desem + 1 deel BIO Rogge Volkoren mee + 1 deel water)
- Wanneer het opschalen niet meer past (NA VERDUBBELING) werk dan met 2 of meerdere wekpotten!







Recept voor een mooi deeg (1000 gram deeg totaal):

Tarwe bloem (Renkumse Molen)	320	gram	80	%	
BIO Volkoren Rogge meel (Renkumse Molen)	80	gram	20	%	
Totale bloem hoeveelheid in recept	400		100	%	
Pompoen pitten	120	gram	30	%	Is in % van de bloem
Zout	9,2	gram	2,3	%	Is in % van de bloem
Water (25 C)	186	gram	46,5	%	Is in % van de bloem
Totale deeg (bereken hier de desem over)	715	gram			
Zuur desem	286	gram	40	%	Is in % van het totale deeg
Totale hoeveelheid deeg om mee te bakken	1001	gram			

Let op!

In dit recept zit **GEEN** gist

Het zuurdesem (starter) zorgt voor de rijswerking in het deeg

Dit deeg is wel een uurtje of 4 tot 5 aan het rijzen!

Geduld is een schone zaak en geeft het beste brood.

Van dit recept kan je van alles maken, zoals:

2 grote bollen van 500 gram deeg

1 grote bol van 500 gram + 5 kleine bolltjes van 100 gram

2 grote Batard (vloerbroden) van 500 gram

3 Baguettes van 333 gram (of kaas-uien kruiers van maken)

Recept aantal:

	1 x		2 x		3 x		4 x	
Tarwe bloem (Renkumse Molen)	320	gram	640	gram	960	gram	1280	gram
BIO Volkoren Rogge meel (Renkumse Molen)	80	gram	160	gram	240	gram	320	gram
Totale bloem hoeveelheid in recept	400		800		1200		1600	
Pompoen pitten	120	gram	240	gram	360	gram	480	gram
Zout	9,2	gram	18	gram	28	gram	37	gram
Water	186	gram	372	gram	558	gram	744	gram
Totale deeg (bereken hier de desem over)	715	gram	1430	gram	2146	gram	2861	gram
Zuur desem	286	gram	572	gram	858	gram	1144	gram
Totale hoeveelheid deeg om mee te bakken	1001	gram	2002	gram	3004	gram	4005	gram
Totale hoeveelheid bloem/meel in recept opgeteld + meel in zuur desem (samen 100%)	543		1086		1629		2172	
Tarwe bloem in recept	320		59	%				
Rogge meel in recept	80		15	%				
Rogge meel meel in desem	143		26	%				
	543		100	%				
Water in recept	186							
Water in desem	143							
	329		61	%				

In het totaal zit er nu 61% water op het deeg t.o.v. de totale bloem/meel hoeveelheid

Natuurlijk mag meer water altijd, maar maakt kneden met de hand wel lastiger

Weeg heel nauwkeurig af, want 1% water extra = 5,5 gram!

Werkwijze bij dit recept:

- Doe meel + bloem + desem + water in de RVS kneed kom
- Plaats de deeg haak in de machine
- Meng dit mengsel (zonder zout) op langzame snelheid door elkaar (3 min)
- Na 2 min mengen de kneedkom uit de machine halen en de zijkanten en onderkant van de kneedkom schoonkrabben
- De vrije meel en bloem een beetje met een deegkrabber omscheppen en in het deeg drukken
- Kneedkom weer terug plaatsen in de mixer en nog 1 tot 2 min verder mengen op langzame snelheid
- Zet de machine uit en laat het mengsel 30 min tot 45 min rusten in de machine (autolyse)
- Na de rust (noemen we autolyse) het zout toevoegen en verdelen
- Dan zeker 15 min kneden op een hoge tot zeer hoge snelheid
- Deegtemperatuur mag best 27C tot 28C zijn!
- Vet een grote kom in met olijfolie of wax (spuitbus bakblik vet)
- Bestrooi het aanrecht (schoon) met een zeefje met een laagje bloem
- Schep met een deegkrabber het deeg uit de kneedkom en leg het deeg op de bloem
- Vouw vanuit verschillende hoeken het deeg naar binnen, zodat er een soort ronde bal ontstaat
- Leg deze bal in de ingevette schaal
- Afdekken met plastic zak of huishoudfolie
- En op een licht warme plek wegzetten voor 90 minuten
- Na 90 minuten het deeg weer een keer "doorslaan" in de kom.
- Vouw weer vanuit verschillende hoeken het deeg naar binnen, zodat er een soort ronde bal ontstaat
- Afdekken met plastic zak of huishoudfolie
- En op een licht warme plek wegzetten voor weer 60 minuten

Werkwijze bij dit recept:

- Na 60 minuten gaan we het deeg verdelen in de porties die je wilt maken, daarna opbollen en/ of oppunten (vormen)
- Bestrooi het aanrecht (schoon) met een zeefje met een laagje bloem
- Haal het deeg uit de grote kom en leg het op de bloem
- Met een deegkrabber verdeel je het grote deeg in kleinere stukken (gebruik de weegschaal voor het juiste gewicht)
- Bol het deeg op en vorm het deeg tot de eindvorm die je wilt maken
- Doe de bol(len) in een rijsmandje met bloem of leg de deegstukjes op en/ of tussen bebloemde kleedjes (bijv. theedoeken)
- Afdekken met plastic zak of huishoudfolie
- En op een licht warme plek wegzetten voor weer +/- 60 minuten narijs
- Verwarm de oven voor op 250C tot 275C met de steen of Dutch Oven in de oven
- Ondertussen → na 60 min narijs knip je een stuk bakpapier op maat van jouw te bakken brood (ruim knippen, zodat je het brood kunt oppakken aan de rand van het papier)
- Zet een houten plank op het aanrecht en haal de hete pan (Dutch Oven) uit de oven en zet op de plank
- Haal deksel van de Dutch Oven
- Kiep (voorzichtig) het gerezen deegstuk om op het bakpapier
- Snij het brood eventueel in (decoratieve en gecontroleerde korstscheuring) met een zeer scherp mesje of scheermesje
- Zet het bakpapier met deegstuk in de Dutch Oven → let op! Zeer hete pan.
- Plaats Dutch Oven deksel terug op de pan
- Zet pan in de oven van 250C tot 270C
- Bak 10 min op deze temperatuur en zet dan de oven terug naar 220C
- Na 20 min bakken → het deksel eraf halen en het brood verder afbakken tot en mooie donker goud-gele kleur









