



speciale ingrediënten

Bio Sekowa bakferment

Het Sekowa bakferment, naar recept van Hugo Erbe, is een deegrijsmiddel met onvergelykbare eigenschappen. Onvergelykbaar omdat het, in tegenstelling tot andere bakmiddelen, is gemaakt van hoogwaardige bloemenhoning, biologisch geteelde erwten en maïs. Welke met spontane fermentatie wordt vervaardigd. De nectargisten en fermenten, die in honing zitten, breken het graan op een heel speciale manier af, wat leidt tot een milde, onvergelykbare smaak van de gebakken producten. Met Sekowa bakferment kan elk graan worden gebruikt om tal van soorten gebak en brood te vervaardigen. Door het gebruik van maïs is dit ferment glutenvrij en dus ook geschikt voor mensen die glutenvrij willen eten, bijvoorbeeld mensen met coeliakie.

Sekowa bakferment voordeeg

1e Stap

20 g Sekowa bakferment
200 g Tarwemeel
220 g Water ca. 40°C

Het Sekowa bakferment in een deel van het afgewogen water oplossen, goed mengen, het deeg moet behoorlijk slap zijn, maar er moet zich geen water afscheiden.

Het nauwkeurig aanhouden van de temperatuur is voor het slagen zeer belangrijk. Controleer de temperatuur met een thermometer.

Temperatuur: 28 – 30° C
Rusttijd: 12-18 uur



2e Stap

Het voordeeg van de 1e stap
300 g tarwemeel
70-100 g Water ca. 40° C

Goed mengen en het deeg afdekken. De stevigheid van het deeg moet als een gemiddeld tot stevig brooddeeg zijn.

Temperatuur: 28-30° C
Rusttijd: 5-10 uur



Het voordeeg is rijp als het ongeveer verdubbeld is in volume. Als het voordeeg rijp is zakt het bij aantikken iets ineen. Een goed voordeeg is essentieel voor een goed bakresultaat

Bewaren van het voordeeg

Het rijpe voordeeg kan je in een glazen pot met schroefdeksel bewaren (ca. 3/4 gevuld) in de koelkast bij 4°C (Houdbaarheid ca. 1 Maand). Aan de bovenzijde van het voordeeg ontstaat bij lang bewaren een grauw laagje. Dit bestaat uit eigen gisten, dit kan zonder problemen mee verwerkt worden.

NATUURLIJK NATUURLIJK

speciale ingrediënten

Tarwebrood (Basis recept)

Voor 1kg meel

Hoofddeeg

825 g Voordeeg

600 g Meel

18 g Zout in een deel van het afgewogen water oplossen

300 g Water ca. 40°C

Doorkneden en goed afdekken

Rusttijd: 30-50 Minuten bij 28-30°C

Aansluitend het deeg vormen en in een bakblik leggen. Goed afdekken en op een warme plaats zetten.

Rijstijd: 30-50 Minuten

Brood met een te korte rijstijd gaat scheuren, met de juiste rijstijd heeft het brood een licht gebolde bovenzijde, en met een te lange rijstijd is de bovenzijde ingezakt.

Bakken

Het bakblik in een voorverwarmde oven plaatsen en stomen.

Oven voorverwarmen op 240°C

Baktemperatuur: ca. 220°C

Baktijd: ca. 60 minuten

NATUURLIJK NATUURLIJK

speciale ingrediënten

Glutenvrij Sekowa bakferment voordeeg

1e Stap

20 g Sekowa bakferment
200 g Maismeel
ca. 200 g Water ca. 40°C

Het bakferment in een deel van het warme water oplossen. Overige ingrediënten erbij en goed mengen. De stevigheid moet vergelijkbaar zijn met pannenkoekenbeslag. Het voordeeg goed afdekken.



Temperatuur: 30°C
Rusttijd: 12-16 uur

Het nauwkeurig aanhouden van de temperatuur is voor het slagen zeer belangrijk. Controleer de temperatuur met een thermometer.

2e Stap

Het voordeeg van de 1e stap
300 g Maismeel
ca. 200 g Water ca. 40° C

Goed mengen en het deeg afdekken. De stevigheid van het deeg moet als een gemiddeld tot stevig brooddeeg zijn.



Temperatuur: 26-28° C
Rusttijd: 5-8 uur

Het voordeeg is rijp als het ongeveer 20-30% in volume is toegenomen. Als het voordeeg rijp is zakt het bij aantikken iets ineen. Een goed voordeeg is essentieel voor een goed bakresultaat

Bewaren van het voordeeg

Het rijpe voordeeg kan je in een glazen pot met schroefdeksel bewaren (ca. 3/4 gevuld) in de koelkast bij 4°C (Houdbaarheid ca. 1 Maand). Aan de bovenzijde van het voordeeg ontstaat bij lang bewaren een grauw laagje. Dit bestaat uit eigen gisten, dit kan zonder problemen mee verwerkt worden.

Glutenvrij maisbrood (basisrecept)

voor 500 g Maismeel

Kookstuk

200 g Maismeel
ca. 300 g kokend Water

Het maismeel met het kokende water overgieten en goed mengen. Het kookstuk moet behoorlijk stevig zijn, maar niet hard. Afgedekt ongeveer 30 minuten laten staan. Tot 40°C laten afkoelen.

Deeg

333 g Voordeeg
Het kookstuk
150 g Maismeel
10 g Zout in een deel van het afgewogen water oplossen
ca. 100 g Water ca. 40°C

Het water voorzichtig doseren. Het geheel tot een spal brooddeeg verwerken. Het deeg goed afdekken.

Rijstijd: 50 Minuten bij 28-30°C

Nogmaals doorkneden. Het deeg vormen en in een ingevette en met maismeel bestoven bakvorm leggen. Het deeg met water of vet bestrijken en goed afdekken.

Rijstijd: 40 Minuten

Bakken

Het bakblik in een voorverwarmde oven plaatsen en stomen.

Oven voorverwarmen op 240°C
Baktemperatuur: ca. 220°C
Baktijd: ca. 50-60 Minuten