

Basisrecept volkoren tarwe desembrood:

(recept voor een broodblik met een bodem van 209cm²)

533g	tarwe volkorenmeel	100%
160g	tarwe volkorendesem (vers doorgestart desem)	30%
341g	koud water	64%
8g	zeezout	1,5%

30 minuten kneden, tot een goed ontwikkeld deeg
 60 minuten bulkrijst, na 30 minuten het deeg vouwen
 3-4 uur narijs
 40 minuten bakken

Oven 1 uur voorverwarmen op 240°C met gebruik van baksteen. Brood in de oven en dan op 220°C.

Het brood is gaar als het hol klinkt als je op de bodem klopt of als de kerntemperatuur tussen de 94-96°C is. (Lager = niet gaar, hoger = uitdrogen)



Basisrecept volkoren rogge desembrood:

(recept voor een broodblik met een bodem van 209cm²)

389g	rogge volkorenmeel	100%
389g	rogge volkorendesem (vers doorgestart desem)	100%
265g	koud water	68%
7g	zeezout	1,9%

15 minuten mengen
 30 minuten bulkrijst
 3 uur narijs
 40 minuten bakken

Oven 1 uur voorverwarmen op 250°C met gebruik van baksteen. Brood in de oven en dan op 200°C.

Het brood is gaar als het een kerntemperatuur heeft tussen de 96-98°C



			
Rijp desem uit de koeling halen.	Graan malen.	Desem doorstarten. Genoeg desem maken voor het bakken en bewaren.	Desem in de pot voor het bewaren en in de bak voor het bakken.
			
Desems in de rijsoven bij 34°C.	Of in de rijfbox bij 34°C.	Water afwegen en zeezout toevoegen.	Zout oplossen en het water in de koeling plaatsen.
			
Na 3 tot 4 uur zijn de desems verdubbeld in volume. De pot desem gaat de koelkast in, de bak desem de kneder in.	Meel in de kneder. Vanaf hier volg je het recept van pagina 1.	90% van het koude zoutwater toevoegen.	Vers doorgestarte desem erbij en kneden maar.

			
Zodra er een aardig deeg gevormd is, dan in 2 a 3 keer het laatste water toevoegen.	Zodra je een mooi vlies kan trekken van het deeg, is het kneden klaar.	Het deeg uitduwen.	En opbollen.
			
Afgesloten bewaren voor een ½ uur. Daarna nogmaals uitduwen en opbollen en nog een ½ uur bulkrijfs.	Het deeg eventueel verdelen (bij meerdere broden) en uitduwen.	Het deeg opmaken.	Tot een brood vormen.
			
In een ingevet bakblik.	En vervolgens in een rijskast bij 34°C.	Na 3 tot 4 uur is het brood gerezen tot de rand van het broodblik.	Bakken in een oven met baksteen (zie 5 ^e foto bij rijsoven). Oven één uur voorverwarmen.

	<p>De volgende dag kan je genieten van heerlijk vers brood. Het brood op deze foto's is van 60% tarwe volkorenmeel en 40% tarwebloem. Met een volkoren tarwedesem.</p>	<p>Je kan ook een koelbox gebruiken als rijskast. Vul de box met elementen voor de helft met het heetste kraanwater. Laat het gesloten 10 minuten staan. Giet het water eruit en je rijksbox is klaar.</p>	
	<p>Zoals je wellicht al op de foto's hebt gezien, gebruik ik geen bloem op mijn werkblad maar water. Dat is geen eis maar een kwestie van voorkeur. Het houdt mijn werkplaats en longen stofvrij.</p>		