



speciale ingrediënten

Bio rogge desemstarter

Het bio rogge desemstarter is een biologisch revitaliseerbaar gedroogd roggedesem. Te gebruiken als extra toevoeging op al uw broodsoorten. Dit desempoeder is geproduceerd door het voorzichtig drogen van een gefermenteerd deeg uit granen en water met actieve en natuurlijk voorkomende micro-organismen. Zowel te gebruiken als: vast, vloeibaar of direct toe te voegen.

Dosering:

1-10% op basis van het meelgewicht, afhankelijk van het type brood, direct toegevoegd aan het receptuur.

Roggedesem bereiding I:

Roggedesem poeder	1.000 g
Roggebloem	1.000 g
Water (28°C.)	3.000 g
Zout	20 g
Gist	2 g
Totaal	5.022 g

Werkwijze:

- Alle grondstoffen ± 4 minuten mengen tot een homogene massa.
- 8 uur op bakkerijtemperatuur (28°C) laten rijpen.
- Na de rijping minimaal 12 uur in de koeling bewaren.
- Het desem is gereed voor gebruik

Bewaren: Houdbaarheid maximaal 5 dagen in de koeling

Toevoeging: Variabel tot 40%
op basis van het meelgewicht.
(uitgezonderd 100% roggereceptuur)

NATUURLIJK NATUURLIJK

speciale ingrediënten

Roggedesem bereiding II & desemstarter

(zonder toevoeging van gist):

Stap 1:

Roggedesem poeder	100 g
Volkoren roggemeel	100 g
Water (30°C.)	200 g
Totaal	400 g

Werkwijze:

- Alle grondstoffen goed mengen tot een homogene massa.
- 5 uur bij 34°C laten rijpen.
- Na de rijping minimaal 12 uur in de koeling bewaren bij maximaal 4°C (maximaal 14 dagen)
- Het desem doorstarten (Stap 2)

Stap 2 (doorstarten):

Roggedesem van stap 1	250 g
Volkoren roggemeel	125 g
Water (30°C.)	125 g
Totaal	500 g

Werkwijze:

- Alle grondstoffen goed mengen tot een homogene massa.
- 5 uur bij 34°C laten rijpen.
- Na de rijping minimaal 12 uur in de koeling bewaren bij maximaal 4°C (maximaal 14 dagen)
- Het desem doorstarten (Stap 3)

Stap 3 (doorstarten):

Stap 2 drie tot vijf keer herhalen tot het desem tijdens het rijpen verdubbeld in volume. Dan is het desem klaar voor gebruik.

Bewaren: Houdbaarheid ca. 14 dagen in de koeling bij maximaal 4°C.

Toevoeging: Variabel tot 40% van het meelgewicht.

(uitgezonderd 100% roggereceptuur, dan kan er tot 100% roggedesem worden toegevoegd.)



Voorbeeld van een volkoren tarwedesem. Volume verdubbeling na 4 uur rijpen bij 34°C

NATUURLIJK NATUURLIJK

speciale ingrediënten

Desemstarter:

Voor het maken van iedere willekeurige desem. Gebruik het rijpe desem van de bovenstaande "Roggedesem bereiding II" na het voltooiën van stap 3.

Bij het doorstarten (verversen) ga je in het vervolg gebruik maken van een meel naar keuze: volkoren tarwemeel, volkoren speltmeel, tarwebloem, etc. Na meerdere keren doorstarten (verversen) heb je een nieuw desem van je gewenste graansoort.

Verversen/doorstarten

Rijp desem	250 g
Bloem of meel naar keuze	125 g
Water (30°C.)	125 g
Totaal	500 g

Met dit recept wordt het rijpe desem verdubbeld, van 250g naar 500g. Je kan het rijpe desem ook groter maken. Tot wel een verviervoudiging, van 250g naar 1.000g. Je voegt gelijke delen meel en water toe. De rijping kan hierdoor wel langer duren.

Werkwijze:

- Alle grondstoffen goed mengen tot een homogene massa.
- 4-5 uur bij 34°C. laten rijpen. Tijdens het rijpen neemt het volume aanzienlijk toe, tot een verdubbeling is mogelijk (met uitzondering van een bloedesem). Als het desem inzakt heeft het rijpen te lang geduurd en is er voorbij het maximaal volume gegaan. Dit is geen probleem. Het desem kan gewoon gebruikt, bewaart of doorgestart worden.
- Na de rijping in de koeling bewaren bij maximaal 4°C. (maximaal 14 dagen) of direct verwerken in een brooddeeg.
- Indien er bij bewaring in de koeling een donkere bovenlaag ontstaat, of vochtscheiding, dan dien je dit voor gebruik af te gieten of af te scheppen. Er mag geen schimmel op het desem zitten. Indien dit gebeurt dient het gehele desem verwijderd te worden.
- Belangrijke aandachtspunten bij het bewaren van het rijpe desem in de koeling:
 - maximaal 4°C, standaard staat een huishoudkoeling net onder de 7°C
 - bewaar het desem in een schone glazen pot met een los deksel.
 - heb je geen tijd om brood te bakken, ververs het desem dan wel minimaal één keer in de veertien dagen (doorstarten).
- Als je berekend hoeveel desem je nodig hebt voor een brood, vergeet dan niet dat je ook nog 250g desem over moet houden voor een volgende keer.
- Het rijpen van het desem bij lagere temperaturen is mogelijk. Bijvoorbeeld tussen 24-28°C. Al zal dit wel leiden tot een hogere zuurgraad en een iets zuurdere smaak.

Er wordt gesproken over desem en zuurdesem. Het gaat hierbij om hetzelfde product. Het desem kan vast of vloeibaar zijn, afhankelijk van het gebruikte meel en receptuur.