

Recept voor een zuurdesembrood

Ingrediënten

basisdeeg

- 8 gram desempoeper
- 200 g roggemeel
- 120-150 ml water

voor het zuurdesembrood

- basisdeeg
- 250 g roggemeel
- 250 g spelt- of oder tarwemeel
- 1 tl zout
- 450 ml water
- verschillende pitten en ingrediënten naar smaak (zonnebloempitten, lijnzaad, daslook enz.)



Bereiding

- Maak het basisdeeg en laat dit een nacht rusten.
- Deel het basisdeeg en bewaar één helft in een glazen potje in de koelkast.
- Mix de andere helft eerst met het lauwwarme water en laat 1 uur rusten.
- Kneed vervolgens dit mengsel met de overige ingrediënten met een kneedhaak door elkaar. Roer de pitten of soortgelijke ingrediënten er als laatste doorheen.
- Doe het deeg in een ingevet cakeblik en laat minimaal 3 uur rusten.
- Verwarm de oven voor op 200 °C onder- en bovenwarmte. Zet een hittebestendige beker met water in de oven en bak het brood ca. 1 uur. De beker met water zorgt ervoor dat het brood een knapperige korst krijgt.
- Laat het brood goed afkoelen, voordat je het snijdt.

Tip

- Je dient het basisdeeg/de starter één keer per week voeden. Haal hiervoor het potje uit de koelkast. Roer het mengsel goed door. Weeg het mengsel af en bij bijvoorbeeld 100 gram voeg je er 50 gram meel en 50 gram water aan toe. Dan weer goed roeren. Laat het een nachtje buiten de koelkast groeien en je kunt dan de volgende dag weer een brood bakken. Maak je geen brood, zet het basisdeeg dan direct weer in de koelkast. Als je de starter buiten de koelkast bewaard, dan moet deze elke dag worden gevoerd. Zorg ervoor dat het potje groot genoeg is want de hoeveelheid verdubbelt.