



ZUURDESEM

VAN STARTER TOT BROOD

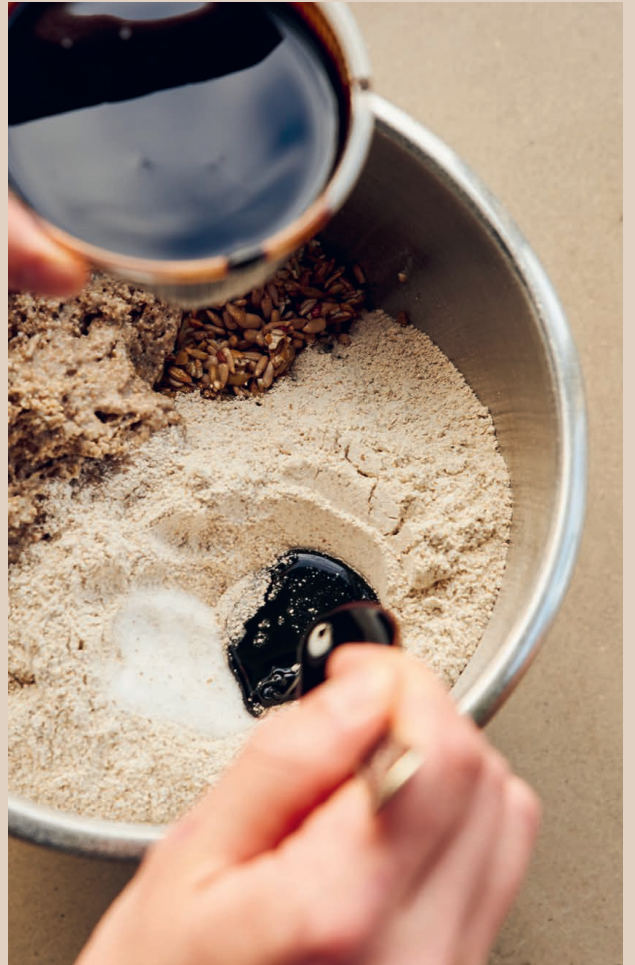
BENJAMIN BIRK en RASMUS KROGH

Vertaald door Erica Weeda



INHOUD

Voorwoord	13	Kort over roggebrood	182
Inleiding	16	Roggebrood	185
Zuurdesemcultuur en actieve zuurdesem	20	Bakgerei	192
Start je eigen zuurdesemcultuur	28		
De zuurdesemcultuur voeden	32	ANDERE RECEPTEN UIT ONZE KEUKEN	
Je eerste actieve zuurdesem	37	Wentelteeftjes	199
De actieve zuurdesem	42	Maaltijdbrood	207
Actieve zuurdesem	46	Sandwich	220
Wanneer is de actieve zuurdesem klaar?	49	Jam	228
Drijftest	53	Opgeklopte boter	233
Slecht brood van goede ingrediënten	56		
Gisting	65	Wat is er misgegaan?	234
Gerezen deeg hanteren en afbakken	69	Werklijstjes	238
Wanneer het brood uit de oven komt	78		
Brood bewaren en opwarmen	79		
Zuurdesem en bakkersgist gaan goed samen	80		
BROODRECEPTEN			
Orde of chaos	87		
De theorie achter ons basisrecept	88		
Basisrecept voor een met zuurdesem gerezen tarwedeeg	89		
Tarwedeeg	91		
Rustiek tarwebrood	99		
Tarwebroodjes	107		
Zadenbroodjes	115		
Sandwichbroodjes	119		
Brood uit de rijspan	127		
Walnotenbrood	143		
Baguette	151		
Brioche	169		
Volkoren toastbrood	177		





VOORWOORD

Onze liefde voor zuurdesem is heel pragmatisch. We verzorgen die goed en krijgen er veel voor terug. Zuurdesem is ongelooflijk eenvoudig om mee te werken als je het eenmaal onder de knie hebt, maar tot die tijd is het een onvergeeflijk goedje, dat niet veel fouten toestaat. Als je met zuurdesem werkt, draait het allemaal om routine en herhaling, herhaling, herhaling.

Rasmus is meesterbakker en ik, Benjamin, heb jarenlange ervaring met trainingen geven over zuurdesem bakken. Samen hebben we talloze zuurdesembakcursussen gegeven. Na het sluiten van onze zuurdesembakschool, wilden we met dit boek onze kennis met thuisbakkers blijven delen. Het is een samensmelting van de ervaringen die we individueel hebben opgedaan. We hebben onze kennis over zuurdesem en zuurdesembrood gebundeld en een boek geschreven dat we zelf graag hadden gehad toen wij voor het eerst met zuurdesem in aanraking kwamen.

We hebben geprobeerd alles te weten te komen – alle details, tips, trucs en valkuilen – en de mystiek eromheen weg te nemen. Geloof me, we hebben ons best gedaan om ons in te houden, maar tijdens het ontstaan van dit boek merkten we keer op keer dat wanneer een van ons een zin zo eenvoudig mogelijk had opgeschreven in een poging tot de kern door te dringen, we in ons hoofd al een vervolgvraag van een cursist hoorden. En dan moesten we daarop reageren. Na een ongelooflijk aantal cursisten te hebben ontvangen, is één ding duidelijk: geen twee cursussen zijn hetzelfde, noch voor de docent, noch voor de cursist. Omdat een cursus maar een beperkte tijd duurt, wordt de inhoud vaak aangepast op basis van het aantal vragen dat wordt gesteld, of de instructies begrepen worden en allerlei andere factoren. Daarom is dit boek een compilatie van alle kennis over het werken met zuurdesem die we graag in een cursus zouden proppen als tijd geen beperkende factor was. Zoals je misschien al kunt raden als je het boek doorleest, zou dat waarschijnlijk een erg lange en dure cursus worden.

Benjamin Birk, Aarhus

ZUURDESEM CULTUUR EN ACTIEVE ZUURDESEM

Voordat je je in de geheimen van zuurdesem verdiept, willen we wijzen op een belangrijk verschil tussen twee termen die op elkaar lijken maar niet verward moeten worden: we maken onderscheid tussen zuurdesemcultuur en actieve zuurdesem.

Zuurdesemcultuur, zoals we het in dit boek noemen – of moederzuurdesem, startercultuur, cultuur, starter of welke benamingen je verder maar tegenkomt – is de zuurdesem die je voedt en waarop je voortbouwt om de actieve zuurdesem te maken die je in het brooddeeg gebruikt.

Actieve zuurdesem is de zuurdesem die je nodig hebt voor het rijzen en om je brood veel smaak, een fantastische textuur en langere houdbaarheid te geven.

Het begint dus allemaal met een zuurdesemcultuur. Natuurlijk kun je een beetje lenen van broodbakkende familie of vrienden, maar het is veel bevredigender om er zelf een op te bouwen, from scratch.

Als je cultuur eenmaal tot leven is gewekt, voed je haar geregeld om haar nog levendiger te maken en uiteindelijk zul je merken dat ze een ritme ontwikkelt.

De zuurdesemcultuur bestaat uit gelijke delen bloem en water naar gewicht, plus wilde gist en bacterieculturen die afkomstig zijn van je handen, de ruimte waar je werkt en alle goede dingen die op het oppervlak van je bloem zitten.

Tijdens onze cursussen krijgen we vaak de vraag waarom het meel-bloemmengsel voor het starten en voeden van de zuurdesem is samengesteld zoals het is en welke invloed dit op de zuurdesem en het uiteindelijke brood heeft. Daarom denken we dat het cruciaal is dat je een beetje inzicht krijgt in de rol van de twee soorten meel die we gebruiken in de zuurdesem, en waarom het misschien een goed idee is om onze methode te volgen. We hopen dat dit je een dieper inzicht geeft in de verschillende soorten meel, zodat je een aantal feiten achter de hand hebt wanneer de discussie over zuurdesem oplaait tijdens etentjes, familiebijeenkomsten en in de threads op online fora.



MEEL-BLOEMMENGSEL

VOOR HET STARTEN EN VOEDEN VAN ZUURDESEM

Biologisch volkoren tarwemeel.....	500 g
Biologische tarwebloem (zonder kiemen en zemelen)	500 g
Totaal.....	1000 g

START JE EIGEN ZUURDESEM CULTUUR

Maak in een doorzichtige, luchtdicht afsluitbare bak een 50/50 meel-bloemmengsel voor het voeden. Dan is het al gemengd wanneer je begint met het voeden van je cultuur.

500 g volkoren tarwemeel
500 g tarwebloem

Zorg ervoor dat het meel en de bloem goed gemengd zijn.

Meng nu in een andere bak met één hand een dik deeg van:

50 g 50/50 meel-bloemmengsel
50 g lauw water (bij voorkeur 24 °C)

Roer het meel-bloemmengsel en het water met één hand door elkaar. Dompel je schone hand in water en verwijder het deeg van je 'deeghand'.

Leg een theedoek over de bak en zet hem op het aanrecht.

Controleer na drie dagen of de spontane gisting is gestart.

Als je eraan denkt, zou je je zuurdesem even kunnen doorroeren wanneer je er toevallig langs komt. Zo worden de wilde gisten die boven op de zuurdesem zijn beland weer door de massa gemengd. Bovendien gedijt de bacteriecultuur in je ontluikende zuurdesemcultuur beter als ze extra zuurstof krijgt.

Kijk of er luchtballen op het oppervlak en aan de zijanten zitten als je een doorzichtige bak gebruikt.





JE EERSTE ACTIEVE ZUURDESEM

Benodigdheden: schone pot voor de nieuwe vers gemaakte zuurdesem, weegschaal, eetlepel om mee te roeren

20 g zuurdesemcultuur (de rest weggooien)
50 ml water (20-25 °C)
50 g 50/50 meel-bloemmengsel

Roer in een schone afsluitbare pot 20 gram van je originele partij zuurdesemcultuur met een lepel door het water en meel-bloemmengsel. Gooi de rest van de originele zuurdesemcultuur weg.

Laat de pot 24 uur op het aanrecht staan bij kamertemperatuur, bij ongeveer 20-25 °C.

Herhaal het voeden 2-3 keer om er zeker van te zijn dat je zuurdesemcultuur goed levendig blijft. In dat geval zal ze bubbelen en schuimen en naar geoxideerde (bruin geworden) appel, bier of yoghurt gaan ruiken. Als je andere associaties hebt, is dat prima, maar let eens op de geur. Hoe meer je bakt, hoe meer je zult merken dat je reukzin een van je belangrijkste en, vreemd genoeg, een van je meest nauwkeurige hulpmiddelen is om te beoordelen waar in het proces je zuurdesem, brooddeeg en gebakken brood zich bevinden.

In feite verdunnen we bij elke voeding de zuurdesemcultuur met water en maken we haar minder zuur, terwijl we nieuwe voedingsstoffen aan de bestaande cultuur toevoegen in de vorm van het 50/50 meel-bloemmengsel. Tegelijkertijd voegen we nieuwe enzymen toe die de processen versnellen.

Als je het proces van weggooien en voeden een paar keer hebt herhaald, de consistentie hebt leren kennen, en er zeker van bent dat je zuurdesemcultuur binnen een paar uur na elke voeding opbloeit en zichtbaar vermeerdert, kun je overgaan op een wat 'relaxtere' manier om voor je cultuur te zorgen.

VOLKOREN TOASTBROOD

Ingrediënten

75 g actieve zuurdesem
425 ml water (25 °C)
250 g volkoren emmertarwe
250 g tarwebloem

15 g zout

Stappenplan

Weeg de ingrediënten af.
Autolyse (wacht met het zout).
Voeg zout toe en kneed het deeg glad.
Eerste rijs.
Vouwen.
Tweede rijs.
Vouwen.
Derde rijs.
Bol het deeg op en doe het in de vorm.
Zet het deeg op een koele plek.
Verwarm de oven voor tot 260 °C.
Zet de vorm in de oven, verlaag de
temperatuur naar 230 °C en bak het
circa 40 minuten.
Haal het brood uit de vorm en laat het
afkoelen op een rooster.

ROGGEBROOD

Ingrediënten

125 g gebroken roggekorrels
125 g zonnebloempitten
35 g lijnzaad
400 ml water

200 g zuurdesem
250 g roggemeel
12 g zout
10 g moutsiroop

Stappenplan

Zet de pitten in de week, ververs de
zuurdesem.
Weeg de ingrediënten af.
Maak een deeg.
Verdeel het deeg over de vorm.
Laat het rijzen.
Verwarm de oven voor tot 200 °C.
Bak het roggebread circa 60 minuten.
Haal het brood uit de vorm en laat het
afkoelen op een rooster.



Voor het papieren boek is papier gebruikt dat onafhankelijk is gecertificeerd door FSC® om verantwoord bosbeheer te waarborgen.
Kijk voor meer informatie op www.harpercollins.co.uk/green.

Becht is een imprint van Uitgeverij HarperCollins Holland, Amsterdam.

Copyright © 2021 Turbine
Oorspronkelijke titel: *Surdej Fra Bunden*
Copyright Nederlandse vertaling: © 2026 HarperCollins Holland
Vertaling: Erica Weeda
Receptfotografie: Josephine Svane
Redactie: Helene Lund Sylvestersen
Omslagontwerp: Studio Nico Swanink
Omslagfoto: Josephine Svane
Grafische vormgeving: Karin Hald
Zetwerk Nederlandse editie: Studio Nico Swanink
Druk: Print Best, Estland

ISBN 978 90 230 1771 4
NUR 440
Eerste druk juni 2026

Originele uitgave verschenen bij Turbine forlaget, Denemarken.

HarperCollins Holland is een divisie van Harlequin Enterprises ULC.
® en ™ zijn handelsmerken die eigendom zijn van en gebruikt worden door de eigenaar van het handelsmerk en/of de licentienemer. Handelsmerken met ® zijn geregistreerd bij het United States Patent & Trademark Office en/of in andere landen.

www.harpercollins.nl (info@harpercollins.nl)
www.becht-boeken.nl

Elk ongeoorloofd gebruik van deze publicatie om generatieve kunstmatige-intelligentie-technologieën (AI-technologieën) te trainen is uitdrukkelijk verboden. De exclusieve rechten van de auteur en de uitgever worden hierbij niet beperkt. HarperCollins maakt tevens gebruik van de rechten onder Artikel 4(3) van de Digital Single Market Directive 2019/79 en het uitvoeren van tekst- en datamining op deze publicatie is niet toegestaan.

Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, fotokopie, internet of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.