

TIPS & INFORMATIE VOOR DE THUISBAKKER ..

WAT BETEKEND DE AANDUIDING 11,5/580, 12/680 OF 14/680 OP MIJN BLOEM?

Er zijn veel manieren om het "type" bloem aan te duiden, deze manier wordt in België toegepast. De aanduiding voor de " / " geeft aan hoeveel procent eiwit dit bloemtype bevat.

Alle bloemtypen met een eiwitpercentage tussen de 11% en 13% zijn geschikt voor het broodbakken. Lagere eiwitpercentages geven bloemtypen voor de koek- en biscuitbakker en hogere bloemtypen zijn geschikt voor pizza- en beschuitbakkers.

De informatie na de " / " geeft het gemiddelde asgehalte (het aantal grammen dat overblijft bij verbranding van 1000 gram) aan en is een gevolg (en dus overeenkomstig) met de zogenaamde "uitmalingsgraad" van het meel.

Volkorenmeel heeft dan ook een theoretisch asgehalte van $\dots/1000$ en tevens een eiwitpercentage dat ook rond de 12% ligt als het een goed (bak)tarwe is. De "meest blanke" bloem heeft een asgehalte van $\dots/400$ en wordt ook wel "patent-bloem" genoemd. Deze bloem bestaat bijna zuiver uit het meellichaam ofwel: endosperm.

WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN "MEEL" EN "BLOEM"?

Het verschil tussen meel en bloem is dat bloem uitgezeefd meel is. In meel zijn dus de tarwezemelen en tarwekiemen nog aanwezig, terwijl het in bloem eruit gezeefd is. Vandaar dat we van meel bruin brood kunnen bakken en van bloem wit brood. Hetzelfde geldt voor roggemeel/roggebloem, maismeel/maisbloem, enzovoort.

WAAROM MOET MEEL/BLOEM "AFSTAAN" OF "BESTERVEN"?

De bakaard van de meel/bloem verbetert als ze enige tijd na het malen wordt bewaard. Dit effect wordt toegeschreven aan de oxidatie van de in het meel/bloem aanwezige eiwitten, waarbij in dit geval de zuurstof uit de lucht als oxidatiemiddel fungeert.

Tegenwoordig wordt de bloem veelal gebruikt binnen de week na het malen waardoor ze niet de tijd krijgt om te rijpen. Daarenboven is de verbetering door natuurlijke oxidatie eerder gering in vergelijking met de werking van meelverbetermiddelen. Het verhaaltje waarmee "huismolens" worden verkocht onder de slogan "*Hoe verser, hoe beter. Maal thuis zelf uw meel*" is dus weinig genuanceerd. Veelal krijg meel uit de grotere maalderijen net zo weinig standtijd als bij zelf malen.

TIP BIJ HET BAKKEN MET EEN BROODBAKMACHINE:

Om een lekker brood te maken in de broodbakmachine neemt u het best een lang programma. Door de langere rijps-tijd wordt het brood luchtiger. Bij een korter programma wordt het een plat, compact brood.

WAT KAN IK DOOR MIJN DEEG MENGEN?

Alles wat U lekker vindt, dat is het leuke van zelf brood bakken!! Droge toevoegingen zoals noten hebben weinig invloed op het recept. Wees voorzichtig met producten die van zichzelf al vocht bevatten. Gebruikt u een broodbakmachine wees dan voorzichtig met harde producten zoals bijvoorbeeld noten of suikerchips voor suikerbrood, de teflonlaag is snel beschadigd. Doe ze erbij bij de "piepjes" of aan het eind van de laatste kneding. U kunt ze natuurlijk ook zelf fijn hakken. Een ander idee is groenten of kaas. tevens is er nog de mogelijkheid om de volgende grondstoffen toe te voegen: zonnebloempitten (even roosteren voor meer smaak), lijnzaad, roggemeel, specerijen, zuidvruchten, gewone en/of gemoute tarwevlokken, sesamzaad, maanzaad, suikerbroodchips voor suikerbrood, millet, dadels, vijgen, bananen, abrikozen, cocos, knoflook, etc.

ER ZITTEN GATEN ONDER DE BROODKORST?!

Dit is een gevolg van het te snel rijzen. De gist heeft dan teveel koolzuur gegeven. Misschien heeft u er teveel suiker/water aan toegevoegd of niet lang genoeg gekneed. Ook kan het deeg te snel gerezen zijn.

Samengevat: langer kneden, minder suiker, minder water of trager laten rijzen.

MIJN BROOD RIJST NIET ?!

Hier zijn een aantal redenen voor te geven:

1. Is de gist en het zout gescheiden van elkaar toegevoegd?

Dus bijvoorbeeld eerst de gist en als laatste het zout toevoegen? Wanneer zout en gist samen worden toegevoegd zal de gist niet meer werken omdat het zout de gistcellen te niet doet.

2. Waren alle grondstoffen op kamertemperatuur?

Vooral als melk uit de koelkast komt is ze te koud. Bacterien (in dit geval de gist) vermenigvuldigen zichzelf het snelst bij 30-37 C. (lichaamstemperatuur)

3. Heeft U lang genoeg gekneed?

Kneden is het belangrijkste wat er is bij brood bakken, ook het zogenaamde opmaken hoort hiertoe. Druk hiertoe de deegbal uit tot een grote lap (kost moeite) ongeveer de grootte van uw bakblik. Sla de linker- en rechterkant naar binnen en rol het op zoals een vaatdoek. Leg het in het bakblik met de sluiting naar beneden.

4. Heeft het te rijzen deeg niet in de tocht gestaan?

Dit is te voorkomen door het met een vochtige doek te bedekken. Het is ook beter voor het vermenigvuldigen van de gist.

5. Heeft het te rijzen deeg rustig gestaan?

Soms zakt het deeg in als er plotse bewegingen zijn.

6. Was de gist (vers of droog) wel vers?

Verse gist moet brokkelig zijn. Het is ongeveer 3 weken houdbaar in de koeling. Droge gist is in principe werkzaam tot de tenminste-houdbaar-datum op de verpakking. Eenmaal geopend loopt de werkzaamheid terug. De werkzaamheid houdt ongeveer op na 3-4 maanden.

MOET IK DE GEDROOGDE GIST AANMAKEN MET WATER EN SUIKER?

NEEN! In het verleden wel en met sommige merken nog steeds maar met het merk Bruggeman wat wij verkopen gaat de werking weg als u het aanmaakt. De gist er door heen mengen zoals het suiker of zout, maar NOOIT samen met het zout! Wanneer zout en gist samen worden toegevoegd zal de gist niet meer werken omdat het zout de gistcellen vernietigt.

MIJN BROOD RIJST GOED, MAAR ZAKT LATER IN ("KRATER" IN HET BROOD) ?

Het is mogelijk dat er te weinig eiwit in de bloem of meel zit. Het komt meer voor bij bruin brood dan bij wit brood. De oplossing is om witte bloem erdoor te mengen maar dan wordt het brood lichter van kleur. Wat ook een oorzaak kan zijn is dat er teveel aan vetten in het brood (boter, olie, enz.) aanwezig zijn. Het brood rijst dan te snel en zakt later weer in. Minder vetten gebruiken kan helpen. Een oplossing kan zijn de boter weglaten en een deel van de olie vervangen door water. Ook niet meer gist gebruiken dan wat er is aangegeven op de verpakking. Ook een korter programma van de broodbakmachine kan uitkomst bieden.

MOET ER SUIKER EN ZOUT IN HET BROOD?

Nee, voor een zoutloos dieet kunt u brood zonder zout bakken, alleen wordt het brood dan minder hoog. Als u een klein beetje suiker toevoegt (ongeveer evenveel als de hoeveelheid zout) activeert dit de werking van de gist, dit is echter niet strikt noodzakelijk.

MIJN BROOD BAKT OVER DE VORM?!

Dit kan een gevolg zijn van te veel deeg naar de grootte van de vorm. Maar ook kan er teveel boter of te veel gist gebruikt zijn. Voor een brood van 500 gram bruin meel of wittebloem is ongeveer 25 gram verse gist of 5 1/2 gram droge gist nodig.

Ook kan er teveel water zijn gebruikt. Let echter op bij bruin(volkoren)meel: de aanwezige zemelen nemen extra vocht op! Dit heeft echter wel tijd nodig, waardoor het deeg er kleverig uit ziet en aanvoelt. Langer kneden is dan de beste oplossing, zodat het deeg tijd heeft om het vocht op te nemen.

Ziet u het deeg te hoog worden open dan de deur van de oven of het deksel van de broodmachine en prik met een vork een paar gaatjes in het deeg.

IS HET LEKKER EEN EI DOOR HET DEEG TE MENGEN?

Het nadeel van een ei door het brood mengen is dat het brood droger zal worden. Voordeel is dat de smaak verbetert. Ook kunt u een luxe-brood bakken met melk en een ei.

WAT IS "GEBUILD TARWEMEEL"?

Ons gebuild tarwemeel heeft een zogenaamde "uitmalings-graad" van 85% (dit verschilt enigszins per molen/buil). In gebuild meel is de zemel verwijderd, zodat het meel nog voedingsstoffen uit de kiem en aleuron-laag behoudt. Het grootste verschil tussen "gebuild tarwemeel" en "witte bloem" zit in het productieproces op de windmolen:

Bloem wordt vervaardigd op een walsenmolen waarbij de tarwe in veel verschillende fracties wordt vermalen en gesorteerd. Als men wil kan men later al deze fracties weer samenvoegen tot bvb. een 100% tarwemeel.

Gebuild tarwemeel wordt hier gemaakt door op molenstenen gemalen tarwe te zeven met een bloembuil (zeef).. het proces is dus precies andersom! Ook hier heeft dit proces weinig invloed op het eiwitgehalte, dit is afhankelijk van de soort tarwe. Het best herken je gebuild tarwemeel aan de kleur: "niet wit maar nog net dat beetje stippen in het meel".

MOET IK GLUTENVERSTERKER GEBRUIKEN?

De meelverbeteraar zorgt voor een betere werking van de gluten. Het deeg wordt soepeler en makkelijker te verwerken. Het krijgt een groter volume bij het rijzen en het blijft langer vers. Als er veel producten in uw meelmix zijn verwerkt waar geen gluten in zitten heeft dit een negatief effect op het rijzen van uw brood. Een meelverbeteraar (bvb. *Volufresh* of *Vital Wheat Gluten*) kan dit tekort compenseren.

HOE GEBRUIK IK (TARWE)ZUURDESEMPOEDER?

Een recept voor NATUURDESEMBROOD:

500 gram tarwebloem
360 gram roggebloem of roggemeel
140 gram Natulevain zuurdesempeoder
020 gram roomboter
020 gram gist
017 gram zout
620 gram water

> 5 minuten langzaam kneden
> afwegen
> 35 minuten voorrijzen
> opmaken
> 45 minuten narijzen
> bakken op 250 graden voor ongeveer 40 minuten