



AMBACHTELIJK DESEMBROOD

Snoepbrood

Bakker Silvester Kuiper uit Baarn heeft een passie: brood maken dat zó lekker is dat het geen beleg nodig heeft. 'Brood waarvan je wilt snoepen', zo zegt hij het zelf. Voor Silvester is dat desembrood, met z'n knapperige korst en stevige structuur. De bevlogen bakker deelde met Seasons zijn bakgeheimen, zodat u ook thuis aan de slag kunt met dit bijzondere oerbrood.

Wie bakkerij Kuiper in Baarn binnenstapt, wordt meteen omhuld door de heerlijke geur van vers brood. Maar dat is niet alles. In tegenstelling tot de meeste bakkerijen, waar het echte werk achter gesloten deuren gebeurt, werkt Silvester Kuiper in een open bakkerskeuken. Zo kan iedereen zien hoe zijn parapardje, ambachtelijk desembrood, tot stand komt. Van de prille start, rijzend in de met linnen beklede rieten mandjes, tot het versgebakken resultaat.

Desembrood wordt steeds meer gegeten in Nederland vanwege z'n heerlijke smaak, de knapperige korst en de stevige structuur. Het geheim zit 'm in de gistsoort die ervoor wordt gebruikt: wilde gist. Gek genoeg vliegen de sporen van wilde gist gewoon door de lucht. Ze houden van een water-meelmengsel en zullen zich er vanzelf in nestelen. Samen met goede bacteriën zorgen ze er vervolgens voor dat het deeg rijst. Sommige gisten zorgen voor een korte rijstijd, bij andere duurt het wat langer. Maar voor alle desembroden geldt dat ze een diepe, volle oersmaak hebben. Dat komt door de langere gisttijd in vergelijking met brood dat met 'commerciële gist' wordt gemaakt, die rond 1800 werd uitgevonden. Deze gistsoort is erg sterk en zorgt ervoor dat brood snel rijst. Handig voor de bakker, maar daardoor is er minder tijd voor het ontwikkelen van de lekkere zuurdesemsmaak: de goede bacteriën die zorgen voor deze smaak hebben meer tijd nodig om te groeien.

OP ZOEK NAAR ECHTE SMAAK

Silvester Kuiper is inmiddels een ervaren zuurdesembakker. "Ik ben een echt bakkerskind. Mijn overgrootvader begon in

1913 in deze winkel. Sindsdien is het overgegaan van vader op zoon. Ik werk al sinds mijn zestiende in de bakkerij. Mijn vader speelde al met het idee om met zuurdesem te gaan bakken, maar hij is er nooit aan toegekomen. Het eerste jaar nadat ik de bakkerij overnam, was ik alleen aan het leren. Daarna merkte ik dat ik wat meer wilde. Ik zag dat de wereld aan het veranderen was en meer op zoek was naar echte smaak. Daarbij raakte ik geïnteresseerd in wat de Franse zuurdesembakker Poilane aan het doen was. Geïnspireerd door hem en door mijn vader ben ik toen gewoon maar begonnen met zuurdesembrood maken. Het eerste jaar was dat nog volledig experimenteel. Ik had een basisrecept uit een kookboek gehaald en vandaar ging ik zelf aan de gang. Pas na een jaar had ik iets wat ik echt kon verkopen. Nu verkopen we naast het traditionele brood wel vijftien soorten desembrood. Desembrood wordt ook wel zuurdesembrood genoemd. Maar mijn brood is echt niet zuur. Desembrood is mijn passie, kan ik wel zeggen. Ik kan er mijn gevoel en emotie in leggen. Een gewoon gistbrood bakken, kan iedereen. Maar een desembrood moet je aanvoelen. Ik heb bijvoorbeeld geen standaard kneed- of rijstijd. Dat voel ik aan. In elk brood zit een stuk van mijn ziel."

NIEUW BROOD OP DE PLANK

Silvester heeft gemerkt dat zijn klanten sinds een aantal jaren anders tegen brood aankijken: "Mensen zijn weer op zoek naar echte smaken. En dat is wat ik maak. Mijn brood krijgt z'n smaak door de pure ingrediënten en de tijd die ik het geef om te rijzen: 15 tot 24 uur. Een gewoon volkorenbrood is in 3 uur ▶

gekneed, gerezen en gebakken.” Brood zit altijd in zijn hoofd en hart, zo zegt Silvester. “Ik ben constant bezig met het bedenken van nieuwe broden. Dat doe ik eigenlijk helemaal in mijn hoofd. Daar gist en borrelt het de hele tijd. Ik raak meestal geïnspireerd door een geur of smaak die ik tegenkom, die probeer ik dan om te zetten in een recept. Net als een chef-kok. Ik ben altijd aan het creëren. Soms lukt het binnen een halfjaar om een goed produceerbaar brood te ontwikkelen, soms duurt het langer en soms moet ik er na een paar maanden mee stoppen. Dan werkt het gewoon niet. Op het moment ben ik bezig met het ontwikkelen van een nieuw brood op basis van een desemcultuur met kruiden en fruit. Over een tijdje hoop ik een mooi nieuw brood op de plank te hebben. Mijn filosofie is dat een product van zichzelf goed moet smaken. Je moet er van willen snoepen. Mijn brood heeft eigenlijk niets nodig. Het is zo al lekker genoeg. Thuis eet ik mijn brood de hele dag. Ook bij het avondeten, net als de Fransen en Italianen. Soms met een beetje goede olijfolie. Mijn favoriet is nog steeds het wit desem. Daar past alles op: mortadella, chocoladepasta of een gebakken ei. En het mooie is: het brood blijf je altijd proeven, waarmee je het ook belegt.” ▶

Bakkerij Kuiper, Laanstraat 51, Baarn, telefoon 035 5413061

Bewaartip van Bakker Kuiper

“Snijd je brood altijd zelf. Voorgesneden brood wordt eerder oud. Bewaar het brood in een schone linnen doek. Dan blijft de korst krokant, maar het brood droogt niet uit. Zo blijft een desembrood zeker 2-3 dagen lekker vers.”

Zuurdesem

Tot 1800, toen commerciële standaardgist werd uitgevonden, bestond er geen ander brood dan zuurdesembrood. Elk brood werd gemaakt met behulp van een zorgvuldig bewaard startdeeg. Dat startdeeg bestond uit meel en water en gisten en goede bacteriën (lactobacilli). Elke streek had zijn eigen gistsoorten, die gewoon door de lucht zweven. De plaatselijke bakker zorgde ervoor dat hij een redelijk snelle gist in zijn startdeeg ‘ving’, bewaakte het goed en vulde het op tijd aan met water en meel. Bij het maken van brood hield hij altijd een deel van het startdeeg over en liet dat daarna weer aangroeien. Ook tegenwoordig wordt desembrood met een dergelijk startdeeg gemaakt. Doordat desemdeeg lang rijst, krijgt het z'n karakteristieke smaak. Het leuke van desembrood is dat, doordat in elke streek weer andere gisten rondzweven, de smaak dus ook per regio verschilt.



Wat is gist?

Gist is een schimmelsoort die de suikers in meel kan omzetten in koolzuurgas. De kleine belletjes worden door het deeg gevangen gehouden waardoor luchtbelletjes in het deeg ontstaan. De belletjes duwen het deeg omhoog en maken het brood luchtig.

Gist vangen

Zelf een startdeeg maken, is eigenlijk heel gemakkelijk. Overal in de lucht zweven gisten die geschikt zouden kunnen zijn om brood mee te maken. Sommige gisten zorgen voor een korte rijstijd, andere hebben meer tijd nodig. Sommige gisten hebben veel smaak, andere zijn behoorlijk neutraal. Naast een of meer gisten moeten ook de juiste bacteriën gaan groeien in het startdeeg. Gelukkig houden gisten en de goede bacteriën van een meel-watmengsel.

Recept voor startdeeg

Klop in een kom 250 gram bloem met 200 milliliter water goed door elkaar. Zet de kom op een veilig plekje neer, het liefst buiten. Dek de kom niet af of leg er een dunne doek over. Roer het mengsel elke 12 uur stevig door. Na 2 of 3 dagen moeten er belletjes ontstaan: het eerste teken van succes! Vul het mengsel dan elke 6-8 uur aan met 125 gram bloem en genoeg water om dezelfde consistentie te houden. Na 4-5 dagen moet het deeg een schuimige laag van circa 4 cm hebben. Als dat niet zo is en het deeg begint te stinken, is het proces mislukt en moet er opnieuw begonnen worden op een andere plek. Als er rond de zesde dag een mooi schuimig beslag is ontstaan, kan het startdeeg in een goed afsluitbare pot worden overgeschepen en in de koelkast worden bewaard. Dit is uw startdeeg. Gebruik steeds de hoeveelheid die u nodig hebt en vul het overgebleven mengsel aan met water en meel, zodat het dezelfde consistentie houdt. Laat het startdeeg daarna buiten de koelkast in 1 tot 2 dagen aangroeien.

Zo maakt bakker Silvester Kuiper zijn startdeeg:

Was 500 gram appels en snijd ze in partjes. Doe de appelpartjes in 1 liter lauw water en dek af met huishoudfolie. Laat dit mengsel 1 week op kamertemperatuur staan. Roer om de dag door ter voorkoming van schimmel. Na 1 week ruikt het geheel een beetje naar gist. Maak van 375 ml appelvocht en 500 gram roggebloem (natuurwinkel of ambachtelijke molen) een deeg. Doe het deeg in een ruime kom en dek het af met een vochtige doek. Zet lekker warm weg en laat het 24 uur rusten. Gebruik dit desem als startdeeg. Als u een derde deel overhoudt, kunt u het net als het startdeeg in het recept hiervoor bewaren en aanvullen. Let op: zout is funest! Zelfs een traan of een druppeltje zweet kan de gist doden.



Rozijnen-cranberrybolletjes

Basisrecept zuurdesembrood

(Voor 2 broden)

- 125 gram startdeeg
- 300 milliliter water
- 675 gram tarwebloem
- 2 eetlepels boter, in stukjes
- 250 milliliter melk
- 2 theelepels zout
- 2 theelepels suiker

- 1 Meng het startdeeg in een grote kom met 175 gram bloem en 250 milliliter water. Laat 12 uur rijzen op kamertemperatuur.
- 2 Voeg 110 gram bloem en de rest van het water toe. Meng en kneed tot een soepel deeg. Laat 12 uur rijzen op kamertemperatuur.
- 3 Verwarm de melk met de boter zachtjes tot de boter smelt. Voeg het zout en de suiker toe en roer tot alles is opgelost. Meng dit mengsel door het deeg.
- 4 Houd circa 100 gram bloem apart en kneed de rest van de bloem in drie delen door het deeg. Neem het deeg uit de kom als het te stijf wordt. Doe het laatste beetje bloem op het aanrecht en leg het deeg erop. Kneed deze bloem er ook doorheen.
- 5 Vorm twee ballen van het deeg en laat ze op kamertemperatuur op een bakblik rijzen tot dubbele grootte (2,5 tot 4 uur). Verwarm de oven voor op 200 °C. Kerf in elke bol met een scherp mesje een spiraal van boven tot bijna beneden.
- 6 Bak de broden in het midden van de oven in 40-45 minuten gaar. Neem ze uit de oven en laat ze op een rekje afkoelen.

Karwij-roggetarwebrood uit de broodmachine

Broodmachines zijn niet ingesteld op de lange rijstijd van zuurdesembrood. U zult dus regelmatig in actie moeten komen. Maar met een beetje handigheid kunt u de machine toch gebruiken voor het kneden en bakken.

- 110 gram roggemeel
- 330 gram witte tarwebloem
- 125 milliliter startdeeg
- 300 milliliter water
- 1,5 theelepel zout
- 1 eetlepel karwijzaad

- 1 Meng het roggemeel goed met de tarwebloem.
- 2 Doe het startdeeg in de bakvorm van de machine met 110 gram bloemmengsel en 125 milliliter water. Laat de machine 15 minuten kneden. Zet de machine uit en laat 12 uur rijzen op kamertemperatuur.
- 3 Doe de vorm weer in de machine en voeg 110 gram bloem en 125 milliliter water toe. Laat de machine 10 minuten kneden. Zet de machine uit en laat afgedekt 8 uur rijzen.
- 4 Los het zout op in het overgebleven water en schenk het mengsel in de bakvorm. Doe er ook het karwijzaad en het laatste meel bij. Laat de machine 15-20 minuten kneden.
- 5 Zet de machine uit en laat het deeg 2-3 uur rijzen. Het deeg moet iets boven de rand van de bakvorm uitkomen.
- 6 Laat de machine het brood in 50-60 minuten op 190 °C gaar bakken. Mocht dat niet kunnen, bak het brood dan in een voorverwarmede oven van 190 °C in circa 45 minuten gaar. Neem het uit de vorm en laat het op een rek afkoelen.



Karwij-roggetarwebrood

Rozijnen-cranberrybolletjes

- 75 milliliter startdeeg
- 325 gram witte tarwebloem
- 150 milliliter water
- 125 milliliter melk
- 1 theelepel zout
- 2 eetlepels boter, gesmolten
- 3 eetlepels suiker
- 100 gram rozijnen
- 100 gram gedroogde cranberry's of rood fruit
- 1 eetlepel kaneel

- 1 Meng het startdeeg in een grote kom met 90 gram bloem en 125 milliliter water. Laat 12 uur rijzen op kamertemperatuur.
- 2 Voeg 55 gram bloem en de rest van het water toe. Meng en kneed het geheel tot een soepel deeg. Laat 12 uur rijzen op kamertemperatuur.
- 3 Meng de melk met het zout, de boter en de suiker.
- 4 Houd circa 50 gram bloem apart en kneed de rest van de bloem in drie delen door het deeg. Neem het deeg uit de kom als het te stijf wordt. Doe het laatste beetje bloem op het aanrecht en leg het deeg erop. Kneed deze bloem er ook doorheen. Kneed nu ook de rozijnen, cranberry's en kaneel erdoorheen.
- 5 Verdeel het deeg in tien delen en draai er balletjes van. Bekleed een bakblik met bakpapier. Leg de balletjes erop en laat afgedekt met een theedoek circa 3 uur op kamertemperatuur rijzen. Verwarm de oven voor op 190 °C. Kerf in elk bolletje een groot kruis. Bak de broodjes in 20-25 minuten gaar. 🍞