

3 MINUTEN INFO



Desem

DESEMBROOD MAAKT MET ZIJN ROBUUSTE UITERLIJK EN KNAPPERIGE KORST AL EEN AANTAL JAREN EEN FANTASTISCHE COMEBACK IN DE NEDERLANDSE BAKKERIJEN. HET BAKKEN VAN DESEMBROOD VRAAGT KENNIS, AANDACHT EN VOORAL TIJD. BROOD OP BASIS VAN DESEM HEEFT NAMELIJK EEN LANGE RIJSTIJD NODIG, GEMIDDELD ZO'N 28 UUR. DIT PROCES GEEFT DESEMBROOD ZIJN SPECIFIEKE SMAAK EN AROMA.

Gisten

Het meeste Nederlandse brood wordt gemaakt van bloem, water, zout en gist. In desembrood is gist vervangen door desem: een dun beslag van water en meel, dat na een periode van rust uit zichzelf

gaat gisten. De 'microflora' van bacteriën en gisten die zodoende ontstaat, noemen we desem. Desem laat het beslag opborrelen en zorgt ervoor dat het mengsel een fris-zure geur verspreidt.



Desembrood is een authentiek product dat zich op uiterlijk, malsheid, aroma en smaak onderscheidt van brood op basis van gist

De bakker voegt iets van dit verzuurde deeg toe aan zijn brooddeeg om ervoor te zorgen dat dit kan rijzen.

Desem is de oudste manier om brood te laten rijzen. De ontdekking van dit natuurlijke gistings- ofwel fermentatieproces vond namelijk bij toeval plaats in het oude Egypte. Men ontdekte dat een tarwebrij na een lang rijpingsproces onder bepaalde omstandigheden verzuurt.

Na het bakken bleek deze desembrij veel luchtiger en smaakvoller te zijn dan men tot dan toe gewend was. Er ontstond een heerlijk, vers brood. Bovendien bleef desembrood langer mals en eetbaar.

Smaak

Desembrood is een authentiek product dat zich op uiterlijk, malsheid, aroma en smaak onderscheidt van brood op basis van gist.

Niet ieder desembrood smaakt hetzelfde. De smaak hangt af van het soort meel of de bloem die gebruikt wordt. Brood gebakken met desem is altijd steviger dan brood gebakken met gist. Het oudste en bekendste desembrood is roggebrood, maar er bestaat ook tarwebrood op basis van desem. Ook speltbrood wordt vaak gemaakt met desem en er wordt zelfs desembrood met noten of rozijnen gebakken. Sommige bakkers gebruiken voor hun desembrood een mengsel van zuurdesem en bakkersgist. Dit geeft een minder zuur en voor consumenten vaak toegankelijker brood.

Zuur?

Voor het woord desem wordt ook wel de term zuurdesem gebruikt, maar dit is eigenlijk geen goede naam. Het woord zuurdesem is ontstaan als samenstelling van de benaming zuurdeeg en desem. Omdat de term 'zuur' bij de meeste mensen geen positieve herkenning oproept, wordt meestal gewoon gesproken over desem. De Fransen



noemen desem 'levain' en hun desembroden 'pain au levain'. Dit is een luchtig brood met soms grote gaten in de kruim. In Duitsland noemt men desem 'Sauerteig'. Hun desem zorgt vaak voor compacte, licht zure broden waarin vaak ook nog rogge-meel is verwerkt voor een zeer voedzaam resultaat.



Het oudste en bekendste desembrood is roggebrood

Voedingswaarde en gezondheid

Veel mensen vragen zich af of desembrood beter voor je is dan gistbrood, omdat desembrood een authentiek (en dus gezond) imago heeft. Er is echter nog onvoldoende wetenschappelijk bewijs voor het feit dat desembrood gezonder zou zijn. Wel is er volop onderzoek gaande naar

de voedingswaarde van desembrood. De gezondheid van brood wordt allereerst bepaald door de hoeveelheid (volkoren)meel en bloem die wordt gebruikt. Hoe meer volkorenmeel, hoe meer voedingsstoffen. Dit geldt zowel voor brood op basis van gist als brood op basis van desem.

Deze informatie wordt u aangeboden door uw ambachtelijke (banket)bakker