

MAALDERIJ BÖKKERS

ANNO  1789

MEEL~BLOEM~GRANEN~ZADEN~BAKKERIJGRONDSTOFFEN

BROOD BAKKEN:

Algemeen brood recept (dit recept kan voor iedere broodsoort gehanteerd worden, alleen verschillen per broodsoort de waterhoeveelheden):

500 gram meel, bloem of mix

11 gram droge gist

10 gram zout (±2 theelepels)

10 gram basterdsuiker(±2 theelepels)

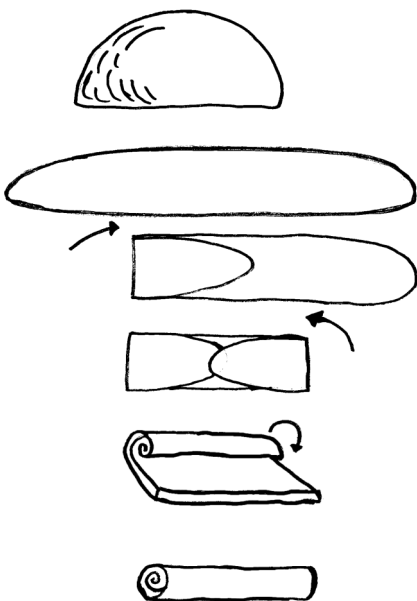
40 gram (olijf)olie (±1½ eetlepel)

± 2,9 dl. Water

Brood bakken met de hand:

Smeer een bakblik van ongeveer 30 cm. in met boter of olie. Kneed in ± 20 minuten het deeg. Hoe intensiever er gekneed wordt, hoe beter het eindresultaat zal zijn. Het deeg is voldoende gekneed, als u van het deeg een zeer dun vliesje kunt trekken. Maak na het kneden een bol van het deeg en laat het deeg 20 minuten rijzen op een warme plaats, afgedekt met een vochtige theedoek. Kneed het deeg nog even flink door, vorm het weer tot een bol, en laat het nogmaals 20 minuten rijzen. Nu kan het deeg 'opgemaakt' worden (gemodelleerd in de door u gewenste vorm). Hieronder deeg opmaken voor in een bakblik.

wanneer u uw broodbakmachine gebruikt, selecteer het deeg programma. Wanneer het programma afgelopen is haalt u het deeg uit de machine en kunt u vanaf hier verder met de broodbereiding.



sla de bol plat, tot een ovaal. Vouw beide zijden iets overlappend naar binnen. Druk de, nu rechthoekige, deegplak plat tot ongeveer 1 ½ centimeter dikte. Maak de plak net zo breed als het bakblik. Rol nu de plak van boven naar beneden netjes op (niet te strak). En leg het deegstuk met de naad naar onderen in het bakblik. Decoreren met zaadjes: rol het deeg door een natte theedoek, en daarna door de zaadjes. Door het vocht van de theedoek blijven de zaadjes mooi aan het deeg plakken.

Dek het brood af met een vochtige doek of een stuk plastic en laat het deeg nog ongeveer een uur rijzen op een warme plek. Zorg ervoor dat het deeg niet uitdroogt. Verwarm de oven tot 225-230°C (gasoven stand 5/6). Zet na het uur rijzen het bakblik in de oven en bak het ongeveer 40 minuten gaar. Zet voor een mooiere korst een bakje met water onderin de oven. Om te controleren of het brood gaar is, haal je het brood voorzichtig uit het blik en klop je op de onderkant van het brood. Als het hol klinkt is het brood gaar. Haal het brood, als het gaar is en voldoende kleur heeft, direct uit het bakblik en laat het op een rooster afkoelen.

U kunt deze algemene broodbereiding in principe aanhouden voor ieder brood.

Voor broodbereiding worden hoofdzakelijk de granen tarwe en rogge gebruikt. We bekijken hier alleen tarwe, het meest gebruikte graan voor broodproducten. De tarwekorrel bestaat uit de volgende onderdelen:

de zemel; De zemel is het bruinkleurige vliesje wat om de gehele graankorrel zit. Dit vliesje beschermt de korrel tegen o.a. weersomstandigheden.

de baard; Dit zijn een aantal kanaaltjes waarmee de korrel aan de aar vastzit

de kiem; de kiem bestaat voornamelijk uit vetten.

het meellichaam; Dit is de bloem

waar het allemaal om gaat. Het heeft voor de korrel de functie van reserve voedsel. Het meellichaam bestaat voornamelijk uit zetmeel en eiwit. Dit zijn twee zeer belangrijke stoffen voor de broodbereiding. Tarwe – eiwit wordt gluten genoemd. Gluten zijn onmisbaar voor de broodbereiding. Gluten vormen tijdens het kneden een elastische en rekbaar stof. Dit ontwikkelde glutennetwerk houdt het gas vast wat de gist produceert en geeft dus een luchtig brood. Bij te weinig gluten krijgt men dus een compacter brood.

Soorten tarwe.

Er zijn zeer veel tarwe – rassen. Echter, tarwe is te verdelen in twee groepen: harde tarwe en zachte tarwe. Harde tarwe wordt verbouwd in een landklimaat, d.w.z. een klimaat met lange, hete zomers. Harde tarwe bevat veel eiwitten (gluten) en is dus zeer geschikt voor de broodbereiding. Harde tarwe wordt geïmporteerd uit o.a. Frankrijk, Duitsland, Amerika en Canada. Bloem van deze harde tarwe wordt patentbloem genoemd. Zachte tarwe, ook wel inlandse tarwe genoemd, wordt verbouwd in een zee klimaat. Deze tarwe heeft minder gluten, en is dus minder geschikt voor de broodbereiding. Bloem van deze tarwe wordt Zeeuwse bloem genoemd en is wel zeer geschikt voor het bakken van banket producten zoals koekjes, speculaas e.d. De meeste meel – en bloemsoorten, die gebruikt worden voor brood bestaan uit een melange van deze twee verschillende tarwesoorten.

Het malen van tarwe.

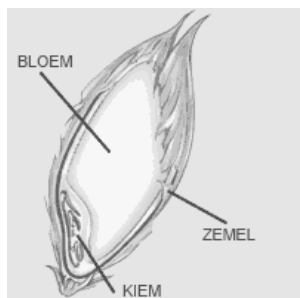
Tarwe kan op twee manieren vermalen worden, namelijk ambachtelijk en industrieel. In de industriële maalderij (meelfabriek) wordt het meellichaam van de zemel gescheiden door het vele malen grof te malen en uit te zeven. Dit gebeurt met ijzeren walsen, die iedere maal passage wat fijner zijn afgesteld. Het eindproduct is dan zuiver de bloem, zonder zemel en kiem. Alle meelfabrieken zijn enkel ingericht voor het produceren van bloem. Wanneer men volkorenmeel wil maken, mengt met de bloem weer met de zemel. In de ambachtelijke maalderij wordt de tarwe in één keer gemalen met molenstenen. Alle onderdelen van de tarwekorrel zitten dan nog in het meel, ook de zemel en de kiem, wat het brood een zeer lekkere smaak geeft.

Gist

Brood krijgt zijn luchtigheid van gist. Gist is een ééncellig micro-organisme, wat onder de juiste omstandigheden suikers omzet in gas en alcohol. Dit gas, koolzuurgas, blaast het deeg als het ware op tijdens het rijzen, wat een mooi luchtig brood geeft. De alcohol die de gist produceert, geeft het brood smaak. Gist in brooddeeg werkt het beste bij een temperatuur van 20-35°C. Boven de 50°C sterft de gist af. Een juiste deegtemperatuur is dus zeer belangrijk voor het brood! Veel verschil in verse of droge gist zult u in het eindresultaat niet vinden.

Zout

Zout is de smaakmaker van het brood. Er wordt meestal 1,5 tot 2% zout aan een brooddeeg toegevoegd. In deze hoeveelheid versterkt het zout de smaak in het brood. Zout heeft een gist remmende werking. Wanneer men bijvoorbeeld geen zout toevoegt, zal men dit tijdens de rijst al merken. Wanneer u minder dan 1,5% zout toevoegt, zal het brood flauw



smaken. Bij meer dan 2 % smaakt het brood te zout. In de Nederlandse broodbakkerij wordt jodiumhoudend zout toegevoegd. Dit is een wettelijk verplicht, omdat de mensen anders te weinig jodium binnen krijgen, wat kan lijden tot ziektes als struma. Let dus wel op wanneer u brood bakt, dat u gejodeerd zout gebruikt. In alle compleetmixen van Bökkers zit jodiumhoudend bakkerszout.

Suiker:

Suiker wordt toegevoegd om het brood meer kleur te geven, en om als rijstversneller te werken. Tijdens het bakken karamelliseert de suiker, waardoor de korst een donkere kleur krijgt. Tevens is suiker een voedingsstof voor de gist. Gist zal sneller en beter werken bij een suikerpercentage van maximaal 2%. Wanneer men veel meer suiker toevoegt aan het deeg, zal dit de gistwerking juist remmen. In de broodbakkerij wordt voornamelijk basterdsuiker gebruikt.

Melk:

Melk bevat melkvet en melksuiker. Door toevoeging van melk, zal het brood malser worden door het melkvet, terwijl de melksuiker karamelliseert en de korst een donkerdere kleur geeft. In plaats van melk wordt er in mixen vaak melkpoeder toegevoegd.

Boter, olie, vet:

Vetstof wordt toegevoegd voor een langere malsheid van het brood. Meel- of broodverbeteraar bevat meestal een groot percentage vetten voor de malsheid. Meestal wordt gebruik gemaakt van plantaardige vetten (olijfolie, palmpitolie). Ook kan men roomboter toevoegen. Het toevoegen van margarines heeft weinig zin, omdat margarines voor een groot deel uit water bestaan.

Verbeteraar :

Meelverbeteraar (of broodverbeteraar) is een natuurlijk ingrediënt, toegevoegd om een beter eindproduct te krijgen. Zo zijn er verschillende soorten verbeteraars, met diverse functies. Denk hierbij aan een mooiere korstkleur, langere malsheid van het brood, meer volume van het brood enzovoort. Vaak wordt een mix van een aantal ingrediënten gebruikt, om zo in het totaal een beter brood te krijgen. Verbeteraars kunnen aan het meel toegevoegd worden, of aan het deeg. Verbeteraars zijn geconcentreerde bestanddelen, die van nature voorkomen in het graan. Wat is wat? Even de meest voorkomende verbeteraars op een rij: Gluten. Gluten komen van nature voor in bijna alle graansoorten. Gluten zijn eiwitten die voor elasticiteit, en rekbaarheid van het deeg zorgen. In feite vormt zich tijdens het kneden een glutennetwerk in het deeg. De gluten houden gassen vast, dus zorgen voor een luchtiger brood, met meer volume. Glutenpoeder komt vrij bij de productie van tarwezetmeel. In deze geconcentreerde vorm wordt het toegevoegd aan het deeg of meel voor meer stand in het deeg en meer volume van het brood. Ascorbinezuur. Ascorbinezuur wordt aan een deeg toegevoegd om de vorming van het glutennetwerk te bevorderen. Ascorbinezuur is niets meer of minder dan vitamine C en is na het bakken verdwenen uit het brood. Enzymen. Ook enzymen komen van nature voor in graan. Zij zorgen voor een aantal omzettingprocessen in het deeg. Men concentreert de enzymen uit de graankorrels en worden toegevoegd aan het meel of deeg. Elk enzym heeft een eigen functie, dus vaak worden er meerdere soorten toegevoegd om meerdere verbeterende effecten te bewerkstelligen. Emulgatoren. Emulgatoren worden toegevoegd om een betere menging van de grondstoffen te krijgen in het deeg. Lecithine is een emulgator die wordt gebruikt in brood. De lecithine komt uit soja. Plantaardig vet. Dit vet wordt toegevoegd voor een betere en langere malsheid aan het brood. Denk hierbij aan zonnebloemolie en palmolie. Droge melkbestanddelen. Melkpoeder wordt toegevoegd voor een betere korstkleur en malsheid. Melkpoeder bevat melksuiker wat meer kleur geeft, en melkvetten wat voor een betere malsheid zorgt. Sinds 2013 zijn praktisch alle broodmixen van molen Bökkers volledig E-nummer vrij!