

# DESEMBROOD

## ONZE DESEM FAMILIE

Ons assortiment aan groot brood telt +/- 50 broden die verschillen van wit, bruin, volkoren tot gevulde broden als de Twentse krentenwegge. In bijna al onze broden wordt een beetje desem verwerkt. In onze desembroden wordt er uitsluitend desem gebruikt.

### WAT IS DESEM?

Voor het maken van een brood gebruiken wij bloem of meel met water, zout en gist. Bij desembrood vervangen wij de gist voor desem. Dit is een dun papje van water en meel dat na een lange periode van rust uit zichzelf is gaan gisten. Dit papje van bacteriën en gisten is de oudste manier om brood te laten rijzen.



### HOE MAAK JE DESEM?

Desem is een magisch brouwseltje gemaakt van bloem (tarwe of rogge) en water. Dit mengsel gaat na een tijdje (bij een juiste temperatuur) fermenteren. Het mengsel wordt vervolgens doorgeroerd en aangevuld met extra water & meel. De bloem bevat van nature al melkzuurbacteriën (en vaak ook wilde gisten) waardoor het mengsel wordt verzuurd. Soms voegt de broodbakker er ook melkzuurbacteriën aan toe door appel, yoghurt of karnemelk toe te voegen. Met de juiste temperatuur ontstaat er een cultuur van micro-organismen die de natuurlijke gisting op gang brengen. Deze gistwerking begint na ongeveer acht uur. Dan laat de bakker het desem lekker rijpen tot het de perfecte gistkracht heeft bereikt waarna er een brood gebakken kan worden.



### Ons eigen desem

Ons papje desem is al 30 jaar oud en word continu aangevuld met water en bloem waardoor ons desempapje nooit opraaft. Mocht er ooit is misgaan dan kunnen we terecht bij de desembank. Ja, dit bestaat echt! In deze desembank is een klein monster van onze desem ingevroren zodat wij altijd onze eigen unieke desemsmaak kunnen behouden.



### Verschil desem en zuurdesem

Desem, zuurdesem, sauerdeig, sourdough, natuurdesem of levain: het zijn allemaal verschillende termen voor hetzelfde fenomeen. In wezen betreft het een verzuurd mengsel van meel en water, waarin gistcellen zich ontwikkelen. Met de juiste zorg vermenigvuldigen deze cellen zich, en uiteindelijk transformeert het mengsel in een deeg dat geschikt is om brood van te bakken.



### Unieke eigenschappen!

Een van de belangrijkste voordelen van zuurdesembrood is dat het gemakkelijker te verteren is dan gewoon brood. Het gistingsproces helpt om de gluten en andere moeilijk verteerbare bestanddelen in tarwe af te breken, waardoor het beter te verdragen is voor mensen met een glutengevoeligheid. Uit een studie gepubliceerd in het Journal of Agricultural and Food Chemistry bleek zelfs dat zuurdesembrood beter werd verdragen door mensen met coeliakie dan gewoon brood gemaakt met commerciële gist.

### ROGGEBROOD



### Wat is gezonder, gistbrood of desem?

Desembrood heeft een authentiek imago maar of het beter voor je is dan gistbrood is nog niet bewezen. Bij brood wordt er gekeken naar 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.



### KOOKSTUK

Wist je dat ons volkoren desem pompoenbrood is gemaakt met een kookstuk? Een kookstuk houdt in dat de zaden zijn voorgekookt in water. Het resultaat is een brood met meer smaak en een langere houdbaarheid.

### VOLKOREN DESEM POMPOEN



### DOOR SVEN ONTWIKKELD

Ons zonnedesem vloerbrood is door onze broodbakker Sven ontwikkeld. Dit bruine tarwebrood is gerezen door desem. Het deeg is op smaak gebracht met zonnepitten en afgemaakt met sesam- en maanzaad.

### BEWAAR ADVIES

Brood dat gebakken is met desem is altijd wat steviger en heeft een andere aroma en smaak. Daarbij zorgt het desem ervoor dat een brood **langer vers blijft** doordat het brood meer vocht kan vasthouden.

Hou je van een **krokante korst**? Dan kan je de duurzame broodzak gebruiken.

Bewaar het brood **nooit in de koelkast**. Bij een temperatuur tussen de -5 en 5 graden laat namelijk het zetmeel van het water los waardoor het brood gaat uitdrogen.

Wil je brood voor een **langere tijd bewaren**? Dan adviseren wij het om in plastic in de diepvries te bewaren. Hier blijft brood nog gemakkelijk weken lang goed.



*Tip!*  
Verwarm de oven voor op 220° en warm een (ongesneden) desembrood +/- 5 minuten op in de oven en besmeer met je favoriete beleg.