

YOU'VE GOT MEEL!

Broods vriendschapsbrood

Je hebt een portie BROODS desemstarter voor Vriendschapsbrood van iemand ontvangen: super leuk, iemand denkt aan jou! En nu?

OPTIE 1: LEKKER AAN DE BAK!

In principe is de desemstarter die je hebt ontvangen genoeg (200 gram) om al lekker degelijk mee aan de bak te gaan op je zondagmiddag. Zo heb je voor de bijgaande eind recepten 125-150 gram BROODS desemstarter nodig. Als het deeg op kamertemperatuur is, kun je ermee gaan bakken. Je kunt het ook even bewaren in de koelkast (zorg wel dat het eerst weer op temperatuur komt voor je wilt gaan bakken).

OPTIE 2: #DEEGDELEN

Veel leuker is het natuurlijk om deze culinaire kettingbrief in stand te houden: #DeegDelen. Dit doe je door de ontvangen desemstarter (200 gram) binnen 6 dagen weer verder te voeden tot 800 gram, zodat ook jij weer 3 porties deeg kunt doorgeven.

BENODIGDHEDEN

- 300 gram biologisch speltmeel* (20°C)
- spatel (geen metaal)
- ruime mengkom
- vershoudfolie

Tip van Edwin: 'Gebruik liever geen theedoek om de kom af te dekken maar vershoudfolie (geen aluminiumfolie), anders droogt de desemstarter eerder uit.'

BEREIDEN

Dag 1

- 60 gram speltmeel (20°C)
- 60 gram water (20°C)

Begin meteen op de dag dat je de desemstarter hebt ontvangen met het 'opvoeden'. Voeg het meel en water toe en spatel voorzichtig, want je wilt glutenvorming voorkomen. Zorg dat je een ruime kom gebruikt, want het deeg gaat de komende dagen in volume toenemen. Dek de kom af met huishoudfolie en zet weg op het aanrecht (20°C).

Dag 2

- 60 gram speltmeel (20°C)
- 60 gram water (20°C)

Voeg de afgewogen ingrediënten toe en meng voorzichtig. Als het goed is, zie je al wat veranderingen ontstaan, zoals luchtballen. Dek de kom af met huishoudfolie en zet weg op het aanrecht.

Dag 3

- 60 gram speltmeel (20°C)
- 60 gram water (20°C)

Voeg de afgewogen ingrediënten toe en meng voorzichtig. De fermentatie is nu echt begonnen, hierbij is de juiste temperatuur erg belangrijk. Dek de kom af met huishoudfolie en zet weg op het aanrecht.

Dag 4

- 60 gram speltmeel (20°C)
- 60 gram water (20°C)

Voeg de afgewogen ingrediënten toe en meng voorzichtig. Het volume is inmiddels flink toegenomen! Dek de kom af met huishoudfolie en zet weg op het aanrecht. Je desemstarter is bijna bakklaar.

Dag 5

- 60 gram speltmeel (20°C)
- 60 gram water (20°C)

Voeg de afgewogen ingrediënten toe en meng voorzichtig. Dek de kom af met huishoudfolie en zet weg op het aanrecht. Dit is de laatste dag, morgen kun je gaan bakken en #deegdelen.

Dag 6

Op dag 6 is je desemstarter van BROODS klaar voor gebruik. Als het goed is, heb je nu ongeveer 800 gram massa (200 gram desemstarter + 300 gram speltmeel en 300 gram water). Verdeel de desemstarter in vier delen van 200 gram. Drie delen kun je doorgeven om het bakvirus te verspreiden (dek de bakjes goed af met vershoudfolie). Wil je jouw desemstarter gebruiken om te gaan bakken bewaar deze dan op 20°C. Wil je de desemstarter bewaren, dan kan dat in de koelkast.

Wij zijn erg benieuwd naar jullie creaties en de verspreiding van dit bakvirus. Deel jouw desemstarter avontuur met ons (@smaakt en @Edwin_Desemenzo) op Instagram met: #broodsvriendschapsbrood en #deegdelen.

Hulp nodig?

Kijk op smaakt.bio/vriendschapsbrood