TAFELREIZEN / KEUKENKAARTEN

Kies. Weeg. Noteer.

A4-receptsamenvattingen en herbruikbare batchlogs. Print op 100%. Elke samenvatting verwijst naar een volledige methode: gebruik haar samen met het broodwerkboek of voorraadhandboek. Zij vervangt geen proces- of stopregels.

B01 / BROOD

Het brood van het erf

1 ronde van circa 700-760 g

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	300
Volkoren roggemeel / deeg	150
Water / deeg	310
Fijn zout / deeg	10

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Na mengen loopt de bulk 4-6 uur, inclusief 20 minuten mengrust en vouwen na 30, 60 en 90 minuten. Voorvorm, rust 20 minuten en vorm definitief. Kies daarna één narijs: 2-4 uur warm of 8-12 uur op 0-4 °C. Verwarm pot en oven de laatste 45 minuten voor; bak 45-50 minuten en koel minimaal 3 uur. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Verwarm oven en geschikte broodpot 45 minuten op 240 °C. Snijd 1 cm diep in. Bak 25 minuten met deksel, daarna 20-25 minuten zonder deksel op 220 °C. Kern circa 96-98 °C, droge stevige korst.

Minstens 3 uur op een rooster.

Volledige methode: Brood-Vuur, B01. Online: brood.html#B01

B02 / BROOD

Het brood voor de thuiskomer

1 lang brood van circa 700-750 g

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	350
Volkoren roggemeel / deeg	100
Water / deeg	300
Fijn zout / deeg	10

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Na mengen loopt de bulk 4-6 uur, inclusief mengrust en drie vouwen. Vorm volgens de beschreven bâtardmethode. Kies daarna één narijs: 2-4 uur warm of 8-12 uur op 0-4 °C. Verwarm oven en geschikte pot vóór het deeg klaar is; bak 45-50 minuten en koel minimaal 3 uur. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Bak in een passende voorverwarmde broodpot: 25 minuten gesloten op 240 °C, daarna 20-25 minuten open op 220 °C. Kern circa 96-98 °C.

Minstens 3 uur op een rooster.

Volledige methode: Brood-Vuur, B02. Online: brood.html#B02

B03 / BROOD

Acht stukken aan één tafel

1 ronde van circa 680-740 g, 8 segmenten

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	450
Water / deeg	290
Fijn zout / deeg	10

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Meng en laat 4-6 uur bulkrijzen met de beschreven mengrust en vouwen. Vorm de lage ronde; geef 2-4 uur warme narijs. Verwarm oven en geschikte pot tijdig voor. Stort en snijd de vier lijnen pas vlak vóór het bakken. Bak 45-50 minuten; koel minimaal 3 uur. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Bak 25 minuten gesloten op 235 °C, daarna 20-25 minuten open op 215 °C. Kern circa 96-98 °C; de lijnen blijven verbeelding, geen garantie op exact gelijke parten.

Minstens 3 uur op een rooster.

Volledige methode: Brood-Vuur, B03. Online: brood.html#B03

B04 / BROOD

Het brood van de voorraadkamer

1 vormbrood van circa 760-820 g

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	250
Volkoren roggemeel / deeg	200
Water / deeg	330
Fijn zout / deeg	10

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Meng alle ingrediënten en laat 2-4 uur bulkrijzen. Schep in de vorm, markeer het niveau en geef 2-4 uur narijs. Verwarm de oven vóór de beoogde groei bereikt is. Bak 55-65 minuten en geef minimaal 12 uur snijrust. Bak dit brood daarom de dag vóór het serveren. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Bak 15 minuten op 230 °C, daarna 40-50 minuten op 200 °C. Haal eventueel de laatste 10 minuten uit de vorm. Kern circa 97-99 °C; ga verder als de zijkant nog vochtig is.

Minstens 12 uur; snijd pas de volgende ochtend.

Volledige methode: Brood-Vuur, B04. Online: brood.html#B04

B05 / BROOD

De hoge focaccia

1 plaatbrood van circa 800-880 g, 12 stukken

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	450
Water / deeg	350
Fijn zout / deeg	10
Olijfolie in het deeg / deeg	25
Olijfolie voor vorm en bovenzijde / deeg	20

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Meng en laat 4-6 uur bulkrijzen, inclusief de mengrust en drie vouwen. Rek in de geoliede vorm in twee rondes met 20 minuten rust; geef daarna 2-4 uur warme narijs tot luchtig. Verwarm de oven tijdens de laatste narijs voor. Druk kuiltjes vlak vóór het bakken; bak 25-32 minuten en koel minimaal 45 minuten buiten de vorm. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Bak 25-32 minuten op 220 °C in het onderste middendeel van de oven. Bodem goudbruin, midden gaar; kern circa 96 °C. Controleer onderkant vóór lossen.

Minstens 45 minuten buiten de vorm.

Volledige methode: Brood-Vuur, B05. Online: brood.html#B05

B06 / BROOD

De fougasse van de patio

2 bladeren van samen circa 800 g

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	450
Water / deeg	300
Fijn zout / deeg	10
Olijfolie in het deeg / deeg	20
Uitgelekte ontpitte olijven / deeg	70
Verse tijmblaadjes / deeg	2
Olijfolie voor de afwerking / deeg	10

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Meng en laat 4-6 uur bulkrijzen; voeg olijven en tijm bij de eerste vouw toe. Verdeel in twee stukken, rust 20 minuten, vorm en snijd de bladeren. Geef 60-120 minuten narijs. Verwarm de oven vooraf; bak één plaat tegelijk 20-25 minuten, dus 40-50 minuten ovenruimte voor twee platen. Koel elk brood minimaal 30 minuten. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Bak één plaat tegelijk 20-25 minuten op 230 °C; bestrijk na bakken met de 10 g afwerkolie, gelijk verdeeld.

Minstens 30 minuten op een rooster.

Volledige methode: Brood-Vuur, B06. Online: brood.html#B06

B07 / BROOD

Vier kleine baguettes

4 demi-baguettes van circa 175-190 g

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	450
Water / deeg	310
Fijn zout / deeg	10

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Meng en laat 4-6 uur bulkrijzen met de beschreven vouwen. Verdeel in vier, voorvorm en rust 25 minuten. Rol de baguettes en geef 2-4 uur warme narijs. Verwarm de oven tijdig voor. Breng over en snijd vlak vóór het bakken; bak 25-30 minuten en koel minimaal 45 minuten. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Bak 15 minuten op 240 °C onder een passende omgekeerde metalen kap, verwijder die met wanten en bak nog 10-15 minuten op 220 °C. Zonder kap kan ook: korst wordt steviger. Geen water op ovenglas of steen gieten.

Minstens 45 minuten op een rooster.

Volledige methode: Brood-Vuur, B07. Online: brood.html#B07

B08 / BROOD

Drie geuren in één brood

3 verbonden brooddelen van samen circa 740 g

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	450
Water / deeg	300
Fijn zout / deeg	10
Olijfolie in het deeg / deeg	20
Tijmblaadjes / deeg	1
Fijngehakte rozemarijn / deeg	1
Fijngesneden salie / deeg	1
Olijfolie voor de vorm / deeg	5

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Meng, rust 20 minuten en verdeel de massa met zout en deegolie in drie gelijke porties; voeg per portie één kruid toe. Laat de totale bulk 4-6 uur lopen vanaf mengen, met de beschreven vouwen. Vorm drie bollen in de vorm en geef één narijs van 2-4 uur. Bak daarna direct 35-40 minuten in de voorverwarmde oven. Koel minimaal 90 minuten buiten de vorm. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Na de beschreven narijs meteen bakken: 35-40 minuten in de voorverwarmde oven op 220 °C. Kern circa 96 °C. Dek los met folie af als de kruiden te donker kleuren.

Minstens 90 minuten buiten de vorm.

Volledige methode: Brood-Vuur, B08. Online: brood.html#B08

B09 / BROOD

Het brood voor een extra plaats

1 lage ronde van circa 830 g, 8-12 stukken

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	450
Water / deeg	300
Fijn zout / deeg	10
Olijfolie in het deeg / deeg	25
Uitgelekte zwarte olijven zonder pit / deeg	75
Olijfolie voor vorm en afwerking / deeg	15

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Meng en laat 4-6 uur bulkrijzen; voeg olijven bij de eerste vouw toe. Vorm een lage ronde in de geoliede vorm en geef 2-4 uur warme narijs. Verwarm de oven vóór de narijs klaar is. Bak 30-38 minuten, werk af met de resterende 5 g olie en koel minimaal 60 minuten buiten de vorm. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Bak 30-38 minuten op 220 °C. Kern circa 96 °C. Bestrijk na bakken met de resterende 5 g olie.

Minstens 60 minuten buiten de vorm.

Volledige methode: Brood-Vuur, B09. Online: brood.html#B09

B10 / BROOD

De krokante voorraad

12 dunne schijven, circa 550-600 g totaal

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	150
Volkoren roggemeel / deeg	300
Water / deeg	250
Fijn zout / deeg	10

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Meng kort en laat 4-6 uur bij 22-24 °C fermenteren. Verdeel in twaalf stukken, rol dun en prik. Er volgt geen tweede rijs. Verwarm vóór de eerste plaat voor; bak elke plaat 8-12 minuten en tel alle plaatrondes mee. Droog daarna de volledige batch 20-35 minuten op 110 °C. Koel minimaal 45 minuten en test de droge breuk vóór verpakken. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Bak per plaat 8-12 minuten op 220 °C; draai zo nodig halverwege. Droog daarna alle schijven 20-35 minuten op 110 °C tot ook het midden volledig krokant is. Laat afkoelen en test de breuk; zo nodig verder drogen.

Volledig koud vóór afsluiten; minstens 45 minuten.

Volledige methode: Brood-Vuur, B10. Online: brood.html#B10

B11 / BROOD

Het zachte brood na de wandeling

1 zacht vormbrood van circa 750-800 g

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	350
Volkoren roggemeel / deeg	100
Water / deeg	50
Fijn zout / deeg	10
Gepasteuriseerde volle melk / deeg	250
Zachte ongezouten boter / deeg	25
Verse fijngehakte dille / deeg	4
Boter voor de vorm / deeg	5

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Meng met gepasteuriseerde melk; werk boter en dille na de mengrust door het deeg. Laat 4-6 uur bulkrijzen met de beschreven vouwen. Vorm en geef 2-4 uur warme narijs. Verwarm de oven vóór het deeg klaar is; bak 35-45 minuten en koel minimaal 2 uur. Bij uitblijvende activiteit de verrijkte massa niet onbeperkt warm laten staan; volg de batchkeuze in de bulkstap. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Bak 35-45 minuten op 200 °C. Dek bij te snelle kleuring los af. Kern circa 95-96 °C; haal uit de vorm en laat uitdampen.

Minstens 2 uur op een rooster.

Volledige methode: Brood-Vuur, B11. Online: brood.html#B11

B12 / BROOD

De rogge van de winteravond

1 rogge-vormbrood van circa 790-850 g

Ingrediënt	g
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100
Sterke witte tarwebloem / deeg	200
Volkoren roggemeel / deeg	250
Water / deeg	350
Fijn zout / deeg	10

Planning

Reserveer vóór het mengen 4-8 uur voor de starterbouw op 24-26 °C; gebruik de cultuur pas bij de beschreven actieve piek. Maak het broeistuk van 100 g receptrogge en 200 g receptwater vlak vóór het definitieve mengen; laat afkoelen tot onder 30 °C voordat de cultuur erbij gaat. Bij langer voorwerk: binnen 2 uur terugkoelen en gekoeld bewaren volgens de broeiles. Meng de rest; geef 2-4 uur bulk en daarna 2-4 uur vormrijs. Verwarm de oven vóór de narijs klaar is. Bak 60-70 minuten en wacht 12-24 uur met snijden. Bak de dag vóór het serveren. De tijden zijn kijkvensters; het deeg bepaalt de overgang. Zonder actieve starter: kies B16 als afzonderlijk gistbrood en begin F03 voor een latere bakdag.

Bakken en rusten

Bak 15 minuten op 230 °C, daarna 45-55 minuten op 195 °C. Kern circa 97-99 °C. Laat de laatste 10 minuten zo nodig zonder vorm bakken.

12-24 uur vóór snijden; bewaar na afkoelen in schoon linnen.

Volledige methode: Brood-Vuur, B12. Online: brood.html#B12

B13 / BROOD

Tarwedesem van de vloer

1 brood, 1.032 g deeg; ongeveer 880-930 g na bakken.

Ingrediënt	g
Rijpe tarwedesem, 100% hydratatie / desem	150
Sterke tarwebloem / deeg	475
Volkoren tarwemeel / deeg	50
Water / deeg	345
Fijn zout / deeg	12

Planning

Dag 1, 08.00: desem voeden. Rond 13.30: meel-water-rust; bij een rijpe bouw rond 14.00 definitief mengen; bulk tot circa 19.00, 20 minuten voorvormrust, daarna vormen en rond 19.20 koelen. Dag 2, 06.15: 45 minuten voorverwarmen; 07.00 koud bakken. Dit voorbeeld geeft 11 uur en 40 minuten koelkast. Bij een ander vormuur bereken je een bakmoment binnen 8-12 uur; alle tijden volgen de cultuur en het deeg.

Bakken en rusten

Verwarm pot en oven 45 minuten op 245 °C boven-/onderwarmte. Stort, snijd circa 1 cm in, bak 25 minuten met deksel; daarna 25-30 minuten zonder deksel op 220 °C. Zoek een diepbruine korst en ongeveer 96-98 °C kern.

Koel minimaal 3 uur op een rooster voordat je snijdt. Een open kruim is geen doel op zich; zoek een veerkrachtige, gaar geworden kruim zonder vochtige deegstrepen.

Volledige methode: Brood-Vuur, B13. Online: brood.html#B13

B14 / BROOD

Volkoren tarwedesem

1 vormbrood, 1.183 g deeg; ongeveer 1.000-1.080 g brood.

Ingrediënt	g
Rijpe volkoren tarwedesem, 100% hydratatie / desem	200
Volkoren tarwemeel / deeg	550
Water / deeg	420
Fijn zout / deeg	13

Planning

Plan vanaf de startervoeding ongeveer 10-18 uur tot het inschieten: 5-9 uur desemrijping, 45 minuten meel-water-rust, 3-5 uur bulk en 1,5-3 uur narijs. Daarna 55-65 minuten bakken en minimaal 4 uur afkoelen. Kies een beginnend voertijdstip dat bij deze bandbreedte past; serveer bij voorkeur de volgende dag. Groei en temperatuur bepalen de werkelijke overgangen. Deze planning volgt de warme narijs uit het recept.

Bakken en rusten

Verwarm op 230 °C. Bak 20 minuten, verlaag naar 205 °C en bak nog 35-45 minuten. Neem indien nodig de laatste 10 minuten uit de vorm. Richtkern 96-98 °C.

Koel minimaal 4 uur; snijd dun. De kruim mag fijner en compacter zijn dan die van B13.

Volledige methode: Brood-Vuur, B14. Online: brood.html#B14

B15 / BROOD

Limburgs roggebrood met zuurdeeg

1 brood, 1.092 g deeg; ongeveer 930-1.000 g brood.

Ingrediënt	g
Rijpe roggedesem, 100% hydratatie / desem	400
Fijn volkoren roggemeel / deeg	300
Tarwebloem / deeg	100
Water / deeg	280
Fijn zout / deeg	12

Planning

Dag 1, avond: roggedesem opbouwen. Dag 2, ochtend: mengen, korte rust, vormen, narijs en bakken. Dag 3: dun snijden; koel bewaren of invriezen.

Bakken en rusten

Bak 15 minuten op 240 °C, daarna 60-75 minuten op 200 °C. Dek af als de bovenkant te donker wordt. Richtkern 98 °C; geef bij een bleke zijkant nog 10 minuten buiten de vorm.

Laat 2-3 uur op een rooster afkoelen, wikkel daarna in een schone doek en wacht 18-24 uur met snijden. Snijd niet warm om de gaarheid te beoordelen.

Volledige methode: Brood-Vuur, B15. Online: brood.html#B15

B16 / BROOD

Brabantse roggemik met gist

1 brood, 1.006 g deeg; ongeveer 850-920 g brood.

Ingrediënt	g
Fijn roggemeel / deeg	400
Tarwebloem / deeg	200
Water / deeg	390
Fijn zout / deeg	12
Instant bakkersgist / deeg	4

Planning

Een bakdag: 09.00 mengen; rond 10.30 vormen; rond 11.30 bakken. Snijd pas in de avond of de volgende ochtend. Temperatuur en groei bepalen de echte starttijd van de oven.

Bakken en rusten

Bak 15 minuten op 230 °C en 45-55 minuten op 200 °C. Richtkern 97-98 °C. Laat de zijkanten zo nodig 10 minuten zonder vorm drogen.

Koel minstens 6 uur, bij voorkeur tot de volgende dag. De kruim hoort fijner en steviger te zijn dan witte tarwedesem.

Volledige methode: Brood-Vuur, B16. Online: brood.html#B16

B17 / BROOD

Fries roggebrood · de lange bakgang

1 compact brood, 1.122 g massa exclusief vormzemelen; ongeveer 1.000-1.080 g na bakken.

Ingrediënt	g
Fijn gebroken rogge / roggeschroot / deeg	600
Water / deeg	510
Fijn zout / deeg	12

Planning

Dag 1, 06.30: voorbewerking; rond 08.00 in de oven. Na circa 14 uur bakken afkoelen en koel wegzetten. Dag 2 of 3: snijden. Plan toezicht en afkoelen; dit is geen kort avondproject.

Bakken en rusten

Bak afgedekt 1 uur op 160 °C en vervolgens 13 uur op 110 °C boven-/onderwarmte. Houd de oven aan; een uitgeschakelde huisoven bewaart onvoldoende warmte. Controleer de werkelijke oventemperatuur. De kern moet aan het einde circa 96-98 °C zijn en de korrels zacht. Een harde korrel vraagt langer garen, niet alleen een hogere kerntemperatuur. Gebruik dit lange programma alleen volgens de ovenhandleiding.

Laat 30 minuten in de vorm rusten, los en koel op een rooster. Zodra volledig koud: afgedekt op 0-4 °C. Wacht 24 uur na bakken met snijden; snijd 3-5 mm dun. Gebruik binnen 3 dagen of vries in.

Volledige methode: Brood-Vuur, B17. Online: brood.html#B17

B18 / BROOD

Groninger roggebrood · de zoetpan

1 compact brood, 1.122 g massa exclusief vormzemelen; ongeveer 1.000-1.080 g na bakken.

Ingrediënt	g
Fijn gebroken rogge / roggeschroot / deeg	600
Water / deeg	510
Fijn zout / deeg	12

Planning

Plan de lange bakdag vanaf het werkelijke inschietuur: eerst opwarmen van de gemengde roggemassa tot gemeten 63-65 °C, daarna 60 minuten houdtijd, vormen en een voorverwarmde oven. De opwarmtijd is extra en hangt van kom en waterbad af; noteer haar afzonderlijk. Daarna volgen 16 uur oven en volledig afkoelen; zodra koud op 0-4 °C. Snijd pas 24 uur na het werkelijke bakeinde. Kies de begintijd zo dat toezicht, uitnemen en koelen haalbaar blijven; dit is een meerdaagse thuisproef.

Bakken en rusten

Bak afgedekt 1 uur op 160 °C en vervolgens 15 uur op 110 °C boven-/onderwarmte. Houd de oven aan; een uitgeschakelde huisoven bewaart onvoldoende warmte. Controleer de werkelijke oventemperatuur. De kern moet aan het einde circa 96-98 °C zijn en de korrels zacht. Een harde korrel vraagt langer garen, niet alleen een hogere kerntemperatuur. Gebruik dit lange programma alleen volgens de ovenhandleiding.

Laat 30 minuten in de vorm rusten, los en koel op een rooster. Zodra volledig koud: afgedekt op 0-4 °C. Wacht 24 uur na bakken met snijden; snijd 3-5 mm dun. Gebruik binnen 3 dagen of vries in.

Volledige methode: Brood-Vuur, B18. Online: brood.html#B18

B19 / BROOD

Deens fuldkornsrugbrød

1 groot vormbrood, 1.379 g deeg; circa 1.170-1.260 g brood.

Ingrediënt	g
Rijpe roggedesem, 100% hydratatie / desem	500
Volkoren roggemeel / deeg	450
Water / deeg	415
Fijn zout / deeg	14

Planning

Avond 1: desem. Ochtend 2: mengen en in de vorm; na circa 2-4 uur narijs bakken en koelen. Dag 3: brood voor de lunch.

Bakken en rusten

Bak 15 minuten op 230 °C, daarna 80-100 minuten op 180 °C. Richtkern 98-99 °C; dek het oppervlak af bij sterke kleuring. Laat desgewenst 10 minuten zonder vorm drogen.

Koel volledig, pak pas koud in en wacht 24 uur met snijden. Vochtige kruim mag niet als rauwe pasta aan het mes smeren.

Volledige methode: Brood-Vuur, B19. Online: brood.html#B19

B20 / BROOD

Deens kernerugbrød

1 groot brood, 1.363 g deeg; ongeveer 1.160-1.260 g brood.

Ingrediënt	g
Rijpe roggedesem, 100% hydratatie / desem	400
Volkoren roggemeel / deeg	250
Gebroken roggekorrels / weekstuk	200
Water / weekstuk	260
Water / deeg	150
Fijn zout / deeg	13
Zonnebloempitten / deeg	60
Lijnzaad / deeg	30

Planning

Dag 1: desem opbouwen en korrels wellen/koelen. Dag 2: alles mengen, rijzen en bakken. Dag 3: snijden en porties invriezen.

Bakken en rusten

Bak 20 minuten op 220 °C en 85-105 minuten op 180 °C. Richtkern 98-99 °C en zachte korrels; dek zo nodig af. Bak de laatste 10 minuten zonder vorm als de zijkant nog nat is.

Koel volledig en wacht 24 uur met snijden. Dun snijden voorkomt dat de zware, korrelrijke kruim scheurt.

Volledige methode: Brood-Vuur, B20. Online: brood.html#B20

B21 / BROOD

Zweeds roggeknäckebröd

12 dunne schijven; 668 g deeg, circa 400-470 g droog brood.

Ingrediënt	g
Rijpe roggedesem, 100% hydratatie / desem	100
Volkoren roggemeel / deeg	250
Tarwebloem / deeg	100
Water / deeg	210
Fijn zout / deeg	8

Planning

Ochtend: desem en deeg. Middag: korte bulk, rollen en bakken in meerdere plaatrondes. Reken 60-90 minuten actieve baktijd voor de volledige batch.

Bakken en rusten

Bak één plaat tegelijk 8-12 minuten op 230 °C; draai bij ongelijke kleur. Droog daarna op roosters 20-40 minuten bij 110 °C. Een afgekoeld proefstuk moet breken, ook in het midden.

Laat minstens 45 minuten geheel afkoelen. Bewaar droog en luchtdicht, als kwaliteitsplanning maximaal 2 weken. Bij vocht of schimmel wegdoen; alleen schoon droog maar slap brood kan kort opnieuw drogen.

Volledige methode: Brood-Vuur, B21. Online: brood.html#B21

B22 / BROOD

Tunnbröd uit de bagarstuga

12 schijven; 708 g deeg, circa 410-470 g droog brood.

Ingrediënt	g
Gerstmeel / deeg	300
Tarwebloem / deeg	100
Water / deeg	300
Fijn zout / deeg	8

Planning

Eén ochtend: 30 minuten rust, 45-60 minuten rollen en bakken, gevolgd door drogen en volledig koelen. Voor deze droge route niet warm stapelen onder een vochtige doek.

Bakken en rusten

Bak per schijf circa 60-90 seconden aan de eerste kant en 30-60 seconden aan de tweede, tot droge bruine stippen. Verlaag de hitte als het meel zwart wordt. Droog alle schijven 25-45 minuten op 100 °C in de oven.

Koel 45 minuten en controleer of de schijven in het midden breken. Bewaar volledig koud in een droge gesloten doos, maximaal 2 weken als kwaliteitsplanning.

Volledige methode: Brood-Vuur, B22. Online: brood.html#B22

B23 / BROOD

Skållat rågbröd · gebroeide rogge

1 brood; 1.122 g deeg, circa 950-1.030 g brood.

Ingrediënt	g
Rijpe roggedesem, 100% hydratatie / desem	300
Volkoren roggemeel / broeistuk	120
Water / broeistuk	240
Volkoren roggemeel / deeg	180
Tarwebloem / deeg	150
Water / deeg	120
Fijn zout / deeg	12

Planning

Avond 1: desem en broeistuk (gekoeld). Dag 2: mengen, vormen, narijs en bakken. Dag 3: snijden. De 240 g broeiwater komen niet boven op de overige receptwaterberekening.

Bakken en rusten

Bak 15 minuten op 230 °C, dan 70-90 minuten op 190 °C. Richtkern 98 °C. Dek af wanneer de korst donker genoeg is.

Laat volledig afkoelen en wacht 18-24 uur met snijden. De vochtige kruim moet als snee samenhouden en niet aanvoelen als ongebakken deeg.

Volledige methode: Brood-Vuur, B23. Online: brood.html#B23

B24 / BROOD

Noors flatbrød van de takke

14 schijven; 860 g deeg, circa 510-580 g droog brood.

Ingrediënt	g
Volkoren tarwemeel / deeg	250
Volkoren roggemeel / deeg	150
Gerstmeel / deeg	100
Water / deeg	350
Fijn zout / deeg	10

Planning

Meng en rust in de ochtend; rol terwijl je één schijf tegelijk bakt. Reken circa 1 uur voor de panfase plus drogen en afkoelen.

Bakken en rusten

Bak circa 1-2 minuten per kant tot droog aan het oppervlak met bruine stippen. Droog de volledige batch daarna 30-45 minuten op 100 °C, op roosters en zonder stapelen.

Laat geheel koud worden en breek een middenstuk. Alleen volledig droog brood gaat in een droge gesloten doos. Eet binnen 2 weken voor de kwaliteit; schimmel of vocht betekent wegdoen.

Volledige methode: Brood-Vuur, B24. Online: brood.html#B24

F91 / VOORRAAD

Appel- en ciderazijn

• 750 ml droge cider van 8% vol, zonder sorbaat

• 250 ml actieve ongepasteuriseerde ciderazijncultuur, geleverd voor azijnmaken

Planning

Dag 1: mengen, etiketteren en nulmeting van TA. Daarna wekelijks dezelfde zuurmeting; twee eindmetingen met een week ertussen volgens het huiscriterium. Pas na correct verloop verwerken en koelen. Geen datumgarantie voor een diner.

Eindpunt

Gebruik een azijn-titratiekit volgens de handleiding om totaal titreerbaar zuur als % azijnzuurequivalent te volgen. Voor deze thuisproef: duidelijke zuurvorming, ten minste 4% gemeten zuur en twee ongeveer gelijke zuurmetingen met een week ertussen, zonder afwijkingen. Dit is een operationeel eindpunt voor gekoeld keukengebruik, geen gevalideerde houdbaarheid of garantie van 0% alcohol. Ook de oorspronkelijke fruit- en wijnzuren tellen mee bij titratie. pH-strips meten geen azijnpercentage. Een alcoholhydrometer geeft in afgewerkte azijn geen betrouwbare restalcoholmeting. Een stabiele TA zonder eerdere aantoonbare stijging bewijst geen voltooide acetificatie. 'Ongeveer gelijk' betekent binnen de afleesstap/meetonnauwkeurigheid van dezelfde geschikte methode; schrijf die erbij. Geen algemene nul-alcohol- of inmaakclaim.

Bewaren

Filter door schoon materiaal. Meet in de vloeistof, verwarm de voltooide azijn tot 77 °C en houd 10 minuten aan, volgens UGA voor ciderazijn. Voor wijn- en bierazijn is dit een thuisbewerking. Vul schone hittegeschikte flessen, sluit af, laat afkoelen en bewaar op 0-4 °C. Gebruik als korte huishoudplanning binnen 3 maanden. Geen houdbare inmaak of kamertemperatuurbewaring van groenten met huisazijn: de zuursterkte is niet gestandaardiseerd. Voor zo'n inmaak gebruik je het geteste recept en de daarin vereiste commerciële azijn.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F91. Online: voorraad.html#F91

F92 / VOORRAAD

Wijnazijn met een levende cultuur

- 500 ml droge wijn van 12% vol
- 250 ml drinkwater zonder sterke chloorgeur
- 250 ml actieve ongepasteuriseerde wijnazijncultuur

Planning

Dag 1: mengen, etiketteren en nulmeting van TA. Daarna wekelijks dezelfde zuurmeting; twee eindmetingen met een week ertussen volgens het huiscriterium. Pas na correct verloop verwerken en koelen. Geen datumgarantie voor een diner.

Eindpunt

Gebruik een azijn-titratiekit volgens de handleiding om totaal titreerbaar zuur als % azijnzuurequivalent te volgen. Voor deze thuisproef: duidelijke zuurvorming, ten minste 4% gemeten zuur en twee ongeveer gelijke zuurmetingen met een week ertussen, zonder afwijkingen. Dit is een operationeel eindpunt voor gekoeld keukengebruik, geen gevalideerde houdbaarheid of garantie van 0% alcohol. Ook de oorspronkelijke fruit- en wijnzuren tellen mee bij titratie. pH-strips meten geen azijnpercentage. Een alcoholhydrometer geeft in afgewerkte azijn geen betrouwbare restalcoholmeting. Een stabiele TA zonder eerdere aantoonbare stijging bewijst geen voltooide acetificatie. 'Ongeveer gelijk' betekent binnen de afleesstap/meetonnauwkeurigheid van dezelfde geschikte methode; schrijf die erbij. Geen algemene nul-alcohol- of inmaakclaim.

Bewaren

Filter door schoon materiaal. Meet in de vloeistof, verwarm de voltooide azijn tot 77 °C en houd 10 minuten aan, volgens UGA voor ciderazijn. Voor wijn- en bierazijn is dit een thuisbewerking. Vul schone hittegeschikte flessen, sluit af, laat afkoelen en bewaar op 0-4 °C. Gebruik als korte huishoudplanning binnen 3 maanden. Geen houdbare inmaak of kamertemperatuurbewaring van groenten met huisazijn: de zuursterkte is niet gestandaardiseerd. Voor zo’n inmaak gebruik je het geteste recept en de daarin vereiste commerciële azijn.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F92. Online: voorraad.html#F92

F93 / VOORRAAD

Bier- en moutazijn

• 750 ml uitgegist, licht gehopt gerstemoutbier van 8% vol

• 250 ml actieve ongepasteuriseerde bier-/moutazijncultuur

Planning

Dag 1: mengen, etiketteren en nulmeting van TA. Daarna wekelijks dezelfde zuurmeting; twee eindmetingen met een week ertussen volgens het huiscriterium. Pas na correct verloop verwerken en koelen. Geen datumgarantie voor een diner.

Eindpunt

Gebruik een azijn-titratiekit volgens de handleiding om totaal titreerbaar zuur als % azijnzuurequivalent te volgen. Voor deze thuisproef: duidelijke zuurvorming, ten minste 4% gemeten zuur en twee ongeveer gelijke zuurmetingen met een week ertussen, zonder afwijkingen. Dit is een operationeel eindpunt voor gekoeld keukengebruik, geen gevalideerde houdbaarheid of garantie van 0% alcohol. Ook de oorspronkelijke fruit- en wijnzuren tellen mee bij titratie. pH-strips meten geen azijnpercentage. Een alcoholhydrometer geeft in afgewerkte azijn geen betrouwbare restalcoholmeting. Een stabiele TA zonder eerdere aantoonbare stijging bewijst geen voltooide acetificatie. 'Ongeveer gelijk' betekent binnen de afleesstap/meetonnauwkeurigheid van dezelfde geschikte methode; schrijf die erbij. Geen algemene nul-alcohol- of inmaakclaim.

Bewaren

Filter door schoon materiaal. Meet in de vloeistof, verwarm de voltooide azijn tot 77 °C en houd 10 minuten aan, volgens UGA voor ciderazijn. Voor wijn- en bierazijn is dit een thuisbewerking. Vul schone hittegeschikte flessen, sluit af, laat afkoelen en bewaar op 0-4 °C. Gebruik als korte huishoudplanning binnen 3 maanden. Geen houdbare inmaak of kamertemperatuurbewaring van groenten met huisazijn: de zuursterkte is niet gestandaardiseerd. Voor zo'n inmaak gebruik je het geteste recept en de daarin vereiste commerciële azijn.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F93. Online: voorraad.html#F93

F01 / VOORRAAD

Zuurkool · zout, eigen sap en tijd

• 1.000 g schoongemaakte witte kool

• 22,5 g inmaakzout (2,25% van het schoongemaakte koolgewicht)

• Alleen zo nodig: de aanvullende pekel uit het bestaande F01-protocol

Planning

Begin 4-6 weken vóór het diner; klimaat en daadwerkelijke fermentatie bepalen de dag van koelen.

Eindpunt

Correct proces, ondergedompelde kool, pH maximaal 4,6 én beëindigde gasvorming; geen afwijkingen. Het bestaande F01-protocol blijft leidend voor meet- en aanvulstappen.

Bewaren

Voor deze thuisproef maximaal 14 dagen op 0-4 °C na voltooiing; schoon bestek en kool onder vloeistof. Dit is een korte planning, geen algemene maximale houdbaarheid.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F01. Online: voorraad.html#F01

F09 / VOORRAAD

Dilleaugurken in fermentatiepekel

• 1.814 g verse inmaakkomkommers, circa 10 cm

• 30 ml dillezaad (2 Amerikaanse eetlepels)

• 118 ml inmaakzout op volume (½ US cup; dit is niet 118 g)

• 59 ml commerciële azijn van 5% zuur

• 1.893 ml drinkwater

Planning

Begin minstens vier weken vooraf; gebruik aangekochte rijpe augurken als de batch nog niet klaar is.

Eindpunt

Correct proces, pH maximaal 4,6, beëindigde gasvorming en stevige, normaal ruikende augurken. Alleen zuur meten is onvoldoende.

Bewaren

Na voltooiing maximaal 14 dagen op 0-4 °C in de oorspronkelijke pekel, als korte thuisplanning; geen ongecontroleerde voorraad op kamertemperatuur.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F09. Online: voorraad.html#F09

F94 / VOORRAAD

Cultuurroom · de basis vóór het karnen

• 500 g verse gepasteuriseerde slagroom, 35-40% vet, zonder verdikkers

• 25 g verse naturel karnemelk met aantoonbaar levende mesofiele culturen

Planning

Dag 1: enten. Dag 2: controleren en koelen. Later dag 2 of dag 3: karnen.

Eindpunt

Gebruik een correct verlopen proces en een gelijkmatig zuur geworden, normaal ruikend product; een geschikte gekalibreerde voedsel-pH-meter hoort aan het einde maximaal 4,6 te tonen. De meting is een extra controle, geen vrijgave van slecht behandeld product. Proef pas na correcte rijping en koeling.

Bewaren

Bewaar op 0-4 °C en gebruik binnen 3 dagen of de kortere datum van de ingrediënten. Schoon uitscheppen; geen aangeraakte rest terugdoen.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F94. Online: voorraad.html#F94

F05 / VOORRAAD

Cultuurboter en echte karnemelk

- 500 g voltooide gekoelde cultuurroom uit F94, bereid met slagroom van 35-40% vet
- 2 liter koud drinkwater als wasvoorraad; gebruik naar behoefte, geen ingrediënt in de boter
- Optioneel: 1 g fijn zout per 100 g gewassen boter

Planning

Na de fermentatie en koeling van F94: 30-45 minuten verwerken, meteen terugkoelen.

Eindpunt

Duidelijke scheiding, gewassen boter zonder vrij vocht en een koude bewaarketen. Het verwachte bereik is ongeveer 170-220 g boter; dit is geen opbrengstgarantie.

Bewaren

Boter maximaal 3 dagen op 0-4 °C, of meteen invriezen. Opgevangen karnemelk binnen 24 uur gebruiken in een volledig gebakken bereiding. Niet verwarren met dezelfde houdbaarheid als een commercieel pak.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F05. Online: voorraad.html#F05

F95 / VOORRAAD

Filmjölk en de aparte långfil-cultuur

- 500 g gepasteuriseerde volle melk
- 30 g verse actieve naturel filmjölk uit een gevestigde herbruikbare cultuur

Planning

Dag 1 enten; dag 2 controleren en minstens 6 uur koelen. Droge cultuuractivering is een eerder apart traject.

Eindpunt

Gebruik een correct verlopen proces en een gelijkmatig zuur geworden, normaal ruikend product; een geschikte gekalibreerde voedsel-pH-meter hoort aan het einde maximaal 4,6 te tonen. De meting is een extra controle, geen vrijgave van slecht behandeld product. Proef pas na correcte rijping en koeling.

Bewaren

Als korte huishoudplanning binnen 3 dagen op 0-4 °C gebruiken. Houd de starterportie apart van de serveerpot.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F95. Online: voorraad.html#F95

F96 / VOORRAAD

Deense tykmælk

• 900 ml verse gepasteuriseerde volle melk

• 100 ml verse naturel karnemelk met levende mesofiele culturen

Planning

Reken één nacht voor fermentatie en daarna minstens 6 uur koeling.

Eindpunt

Gebruik een correct verlopen proces en een gelijkmatig zuur geworden, normaal ruikend product; een geschikte gekalibreerde voedsel-pH-meter hoort aan het einde maximaal 4,6 te tonen. De meting is een extra controle, geen vrijgave van slecht behandeld product. Proef pas na correcte rijping en koeling.

Bewaren

Binnen 3 dagen op 0-4 °C gebruiken, of eerder bij een kortere ingrediëntdatum. Gebruik schoon bestek.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F96. Online: voorraad.html#F96

F97 / VOORRAAD

Plattekaas · verse gekweekte kaas

• 3.785 ml gepasteuriseerde volle melk, niet UHT

• 1 volledig sachet New England Cheesemaking C20 Fromage Blanc-cultuur voor 1 US gallon melk, met het inbegrepen stremsel; controleer deze dosering op de verpakking

Planning

Dag 1 enten; dag 2 verzuring controleren en koud laten uitlekken; dag 3 portioneren.

Eindpunt

Gebruik een correct verlopen proces en een gelijkmatig zuur geworden, normaal ruikend product; een geschikte gekalibreerde voedsel-pH-meter hoort aan het einde maximaal 4,6 te tonen. De meting is een extra controle, geen vrijgave van slecht behandeld product. Proef pas na correcte rijping en koeling. De wrongel moet samenhangen en normaal van de wei scheiden vóór het uitlekken.

Bewaren

Kaas maximaal 3 dagen op 0-4 °C na uitlekken. Wei koel bewaren en binnen 24 uur gebruiken in een volledig verhitte bereiding of invriezen; niet gebruiken om groentepekel te vervangen.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F97. Online: voorraad.html#F97

F02 / VOORRAAD

Rode kool · een eigen winterpot

• 1.000 g schoongemaakte rode kool

• 22,5 g puur inmaakzout

• Eigen schone pot, gewicht en luchtslot

Planning

Begin 4-6 weken voor de maaltijd. Dag 0 voorbereiden; bij 21-24 °C doorgaans 3-4 weken fermenteren, meten en pas bij het juiste eindpunt koelen.

Eindpunt

Correct proces, ondergedompelde kool, pH maximaal 4,6 én beëindigde gasvorming; geen afwijkingen. De volledige bestaande meet- en aanvulroute is hier uitgeschreven.

Bewaren

Voor deze thuisproef maximaal 14 dagen op 0-4 °C na voltooiing; schoon bestek en kool onder vloeistof. Dit is een korte planning, geen algemene maximale houdbaarheid.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F02. Online: voorraad.html#F02

F71 / VOORRAAD

Wortel-escabeche · de gast uit de taquería

• 454 g wortels, geschild en schuin in schijfjes gesneden

• 3 verse jalapeños, gesneden, zaad en zaadlijsten verwijderd

• ¼ middelgrote ui, in dunne bogen

• 3 knoflooktenen, gekneusd

• ½ Amerikaanse theelepel gedroogde oregano (2,5 ml)

• ¼ Amerikaanse theelepel elk: korianderzaad, komijnzaad en peperkorrels (elk 1,25 ml)

• 45,4 g fijn inmaakzout zonder jodium of antiklontermiddel (1,6 oz)

• 946 ml niet-gechloreerd drinkwater (1 Amerikaanse quart)

Planning

Dag 0 snijden en pekelen; 4-14 dagen bij 20-22 °C volgens de geschreven UCCE-escabeche; na voltooiing koelen en binnen 7 dagen gebruiken.

Eindpunt

De volledige UCCE-route is normaal verlopen, alles bleef onder pekel en de groente is binnen 4-14 dagen duidelijk verzuurd, zonder ongewenste groei of structuurverandering. Volg de bestaande proces- en stopregels; proef geen verdachte batch en verklaar een losse pH-meting niet tot veiligheidsbewijs.

Bewaren

Voltooid product onmiddellijk bij 0-4 °C, onder eigen pekel. Voor dit atelier binnen 7 dagen na koelen gebruiken; dit is een korte werkplanning, geen houdbaarheidsvalidatie. Geen ongekoeld afhaalproduct.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F71. Online: voorraad.html#F71

F98 / VOORRAAD

Spitskool · een lichtere krop

• 1000 g spitskool

• 25 g inmaakzout

Planning

Dag vóór start materiaal en meter controleren; dag 0 wassen/snijden/zouten/inpakken; dagelijks log; vanaf dag 14 eindpunt beoordelen tot maximaal dag 28; koelen en koeldatum registreren; daarna korte gekoelde tafelvoorraad.

Eindpunt

Na een normaal verlopen proces: groente onder vocht, intacte structuur, afgenomen of gestopte gasvorming en meetbaar zuur. Plan 14-28 dagen; extra Tafelreizen-huisgrens: pH maximaal 4,2 in twee representatieve metingen met 24 uur ertussen. Dit is een conservatieve werkafspraak, geen validatie van het eigen mengsel.

Bewaren

Direct na voltooiing op 0-4 °C, met alles onder eigen pekel en schoon bestek. Binnen 14 dagen na koelen gebruiken als korte werkplanning; geen gevalideerde maximale houdbaarheid. Niet wecken, ongekoeld bewaren of huisazijn gebruiken om een mislukte fermentatie te herstellen.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F98. Online: voorraad.html#F98

F99 / VOORRAAD

Savooikool met witte kool · blad en nerf

- 500 g savooikool
- 500 g witte kool
- 25 g inmaakzout

Planning

Dag vóór start materiaal en meter controleren; dag 0 wassen/snijden/zouten/inpakken; dagelijks log; vanaf dag 14 eindpunt beoordelen tot maximaal dag 28; koelen en koeldatum registreren; daarna korte gekoelde tafelvoorraad.

Eindpunt

Na een normaal verlopen proces: groente onder vocht, intacte structuur, afgenomen of gestopte gasvorming en meetbaar zuur. Plan 14-28 dagen; extra Tafelreizen-huisgrens: pH maximaal 4,2 in twee representatieve metingen met 24 uur ertussen. Dit is een conservatieve werkafspraak, geen validatie van het eigen mengsel.

Bewaren

Direct na voltooiing op 0-4 °C, met alles onder eigen pekel en schoon bestek. Binnen 14 dagen na koelen gebruiken als korte werkplanning; geen gevalideerde maximale houdbaarheid. Niet wecken, ongekoeld bewaren of huisazijn gebruiken om een mislukte fermentatie te herstellen.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F99. Online: voorraad.html#F99

F100 / VOORRAAD

Biet in witte kool · de rode draad

- 900 g witte kool
- 100 g rode biet
- 25 g inmaakzout

Planning

Dag vóór start materiaal en meter controleren; dag 0 wassen/snijden/zouten/inpakken; dagelijks log; vanaf dag 14 eindpunt beoordelen tot maximaal dag 28; koelen en koeldatum registreren; daarna korte gekoelde tafelvoorraad.

Eindpunt

Na een normaal verlopen proces: groente onder vocht, intacte structuur, afgenomen of gestopte gasvorming en meetbaar zuur. Plan 14-28 dagen; extra Tafelreizen-huisgrens: pH maximaal 4,2 in twee representatieve metingen met 24 uur ertussen. Dit is een conservatieve werkafspraak, geen validatie van het eigen mengsel.

Bewaren

Direct na voltooiing op 0-4 °C, met alles onder eigen pekel en schoon bestek. Binnen 14 dagen na koelen gebruiken als korte werkplanning; geen gevalideerde maximale houdbaarheid. Niet wecken, ongekoeld bewaren of huisazijn gebruiken om een mislukte fermentatie te herstellen.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F100. Online: voorraad.html#F100

F101 / VOORRAAD

Raap en koolraap · twee knollen in één winterpot

- 400 g witte kool
- 300 g raap
- 300 g koolraap
- 25 g inmaakzout

Planning

Dag vóór start materiaal en meter controleren; dag 0 wassen/snijden/zouten/inpakken; dagelijks log; vanaf dag 14 eindpunt beoordelen tot maximaal dag 28; koelen en koeldatum registreren; daarna korte gekoelde tafelvoorraad.

Eindpunt

Na een normaal verlopen proces: groente onder vocht, intacte structuur, afgenomen of gestopte gasvorming en meetbaar zuur. Plan 14-28 dagen; extra Tafelreizen-huisgrens: pH maximaal 4,2 in twee representatieve metingen met 24 uur ertussen. Dit is een conservatieve werkafspraak, geen validatie van het eigen mengsel.

Bewaren

Direct na voltooiing op 0-4 °C, met alles onder eigen pekel en schoon bestek. Binnen 14 dagen na koelen gebruiken als korte werkplanning; geen gevalideerde maximale houdbaarheid. Niet wecken, ongekoeld bewaren of huisazijn gebruiken om een mislukte fermentatie te herstellen.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F101. Online: voorraad.html#F101

F102 / VOORRAAD

Knolselder met kool · geur uit de aarde

- 750 g witte kool
- 250 g knolselder
- 25 g inmaakzout

Planning

Dag vóór start materiaal en meter controleren; dag 0 wassen/snijden/zouten/inpakken; dagelijks log; vanaf dag 14 eindpunt beoordelen tot maximaal dag 28; koelen en koeldatum registreren; daarna korte gekoelde tafelvoorraad.

Eindpunt

Na een normaal verlopen proces: groente onder vocht, intacte structuur, afgenomen of gestopte gasvorming en meetbaar zuur. Plan 14-28 dagen; extra Tafelreizen-huisgrens: pH maximaal 4,2 in twee representatieve metingen met 24 uur ertussen. Dit is een conservatieve werkafspraak, geen validatie van het eigen mengsel.

Bewaren

Direct na voltooiing op 0-4 °C, met alles onder eigen pekel en schoon bestek. Binnen 14 dagen na koelen gebruiken als korte werkplanning; geen gevalideerde maximale houdbaarheid. Niet wecken, ongekoeld bewaren of huisazijn gebruiken om een mislukte fermentatie te herstellen.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F102. Online: voorraad.html#F102

F103 / VOORRAAD

Aardpeer in koele azijn · de knol die geen artisjok is

• 300 g aardpeer, gewassen en waar nodig geschild; schoon gewicht

• 237 ml gekochte appelciderazijn met op etiket 5% zuur

• 237 ml drinkwater

• 18 g fijn inmaakzout

• 8 g suiker

Planning

Dag 0 wassen, dun snijden, hete lag maken en meteen koelen. Na 24-48 uur koud op smaak; uiterlijk dag 14 opgebruiken.

Eindpunt

Gekoeld gedurende 24-48 uur, schijfjes overal met lag in contact, fris zuur en stevig. Geen gas, fermentatiegeur of drukopbouw gewenst; borrelen is hier geen succescriterium.

Bewaren

Bewaar vanaf bereiding op 0-4 °C, onder eigen azijnlag. Gebruik uiterlijk binnen 14 dagen volgens de Maine-koelkastroute; de exacte aardpeerbatch is niet op houdbaarheid getest. Geen weckproces en geen kamertemperatuurvoorraad.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F103. Online: voorraad.html#F103

F104 / VOORRAAD

Geraspte biet · de rode voorraad van het Zweedse ambacht

• 1000 g verse rauwe rode biet, gewassen, geschild en getrimd; schoon gewicht

• 20 g fijn inmaakzout zonder toevoegingen

• Alleen wanneer nodig: extra pekel van 500 g drinkwater met 10 g inmaakzout; afgekoeld tot de procestemperatuur. Weeg en noteer hoeveel hiervan werkelijk wordt toegevoegd.

Planning

Dag 0: circa 35 minuten voorbereiden en 25 °C instellen. Na 24 uur: naar 16-18 °C. Dag 1-3 dagelijks loggen, daarna om de twee dagen. Rond dag 14-15 eindcontrole, uiterlijk dag 16 bevestigen; vervolgens vier weken bij 0-4 °C, daarna binnen zeven dagen opeten.

Eindpunt

Het hele log is normaal; alle biet blijft onder vocht; sterke gasvorming is afgenomen; twee representatieve metingen met 24 uur tussentijd zijn maximaal 4,0. Vervolgens vier weken koude rijping. De biet mag stevig tot mals zijn en na eindcontrole fris zuur smaken. Dikke draden, slijm of een oppervlaktelaag zijn geen succescriterium. Deze procescontrole bewijst geen microbiologische veiligheid van de ongeteste batch.

Bewaren

Vanaf voltooid fermenteren uitsluitend 0-4 °C, onder eigen vocht. Deze thuisplanning reserveert vier weken koude narijping en maximaal zeven daaropvolgende dagen om op te eten. Dit is een eigen korte planningsgrens, geen bewezen houdbaarheid. Geen kamertemperatuurvoorraad of weckinstructie.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F104. Online: voorraad.html#F104

F105 / VOORRAAD

Koolrabi · een kool die haar voorraad in de stengel draagt

• 1000 g verse koolrabi, gewassen, stevig geschild en zonder bladstelen; schoon gewicht

• 25 g fijn inmaakzout zonder toevoegingen

• Alleen indien nodig: extra pekel van 500 g drinkwater met 12,5 g inmaakzout; op 21-22 °C. Werkelijk gebruikte massa loggen.

Planning

Dag 0: circa 30 minuten wassen, schillen, raspen, zouten en vullen. Dag 1-3 dagelijks pH en temperatuur; daarna dagelijks visueel en om de twee dagen pH. Vanaf dag 14 eindcontrolecontrole; uiterlijk dag 28 voltooid of afgekeurd. Daarna 0-4 °C en binnen veertien dagen gebruiken.

Eindpunt

Een normaal procesverloop, afgenomen gasvorming en vanaf dag 14 twee representatieve pH-metingen maximaal 4,2 met 24 uur ertussen. De geraspte stengel blijft herkenbaar, zonder slijm; pas na eindcontrole en koeling beoordelen op aangenaam zuur en beet. Borrelen of zuur smaken alleen volstaat niet. Deze procescontrole bewijst geen microbiologische veiligheid van de ongeteste batch.

Bewaren

Na eindcontrole op 0-4 °C, onder eigen vocht, maximaal veertien dagen als onze korte gebruiksplanning. Deze houdbaarheid is niet voor de exacte batch onderzocht. Geen warme voorraad, geen algemene wecktijd toepassen.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F105. Online: voorraad.html#F105

F106 / VOORRAAD

Mede · honing, water en het Zweedse geheugen

• 1500 g zuivere bloemenhoning van benoemde imker of herkomst, zonder andere toegevoegde ingrediënten

• Drinkwater zonder sterke chloorgeur: aanvullen tot precies 5,00 L totale gemengde most, inclusief 50 ml rehydratatiewater; geen vaste 5 L water toevoegen

• 2,0 g Lalvin ICV D47 actieve droge wijngist, binnen houdbaarheid

• 2,5 g Go-Ferm Protect Evolution, uitsluitend voor rehydratie

• 2,4 g Fermaid K, 3,6 g oenologische DAP en 1,2 g oenologische gistwanden (yeast hulls); geen generieke vervangende voeding

Planning

Voorbereiding en enten: circa 60 minuten. Eerste 24 uur aanwezig voor de afgewogen voeding; vierde portie volgens SG. Hoofdgisting doorgaans enkele weken, daarna uitklaren onder waterslot. Eindcontrole minimaal 14 dagen; pas daarna stil bottelen en koelen.

Eindpunt

Normaal proceslog, helder of rustig uitklarend, droge indruk én drie overeenkomstige eind-SG-metingen over minstens twee weken. SG rond 1,000 is een richtpunt voor deze droge formule, geen algemene definitie van droge wijn. De grove alcoholschatting (OG − FG) × 131,25 dient alleen als logboekbenadering; geen nauwkeurige alcoholmeting of etiketclaim.

Bewaren

Actief of onzeker product blijft in een passend vat met waterslot. De voltooide stille thuisbatch bewaren bij 0-4 °C en als eigen korte planning binnen 3 maanden gebruiken; na openen binnen 7 dagen. Deze planningsgrens is niet op houdbaarheid getest. Koelen vervangt het aantonen van volledige uitgisting niet.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F106. Online: voorraad.html#F106

F107 / VOORRAAD

Voss-geïnspireerde ale · het lange koken van mout

• 1425 g geschrote pilsmout van gerst

• 250 g geschrote Munich-mout van gerst

• 15 g Saaz-hop met circa 3-4% alfazuur: 7,5 g in de maisch en 7,5 g aan het begin van de kook; noteer het werkelijke alfazuur

• 50 g verse dunne jeneverbestoppen (Juniperus communis), schoon en door een deskundige of voedselgeschikte leverancier geïdentificeerd; circa 2 L los gevuld, zo weinig mogelijk bessen, geen dikke takken of sierconiferen

• 10,0 L drinkwater voor jeneverbesinfusie; werkelijk gebruikte hoeveelheid meten. Doel: 7,15 L wort vóór koken en 5,00 L afgekoeld wort erna

• 5,0 g LalBrew Voss actieve droge biergist, vers uit intacte verpakking en binnen houdbaarheid

• Geen suiker, honing, aparte gistvoeding of bottelsuiker in deze volledig uit mout gemaakte proef; voedingstekort bij een afwijkende wort vraagt gerichte beoordeling, geen blinde extra schep

Planning

Een volledige brouwdag: infusie circa 3 uur; maisch 3 uur; filteren/spoelen circa 45 minuten; koken 2-4 uur; koelen en enten. De infusie kan deels overlappen met voorbereiden. Daarna warme hoofdgisting en minstens een week aantoonbare eindstabiliteit. Reserveer ruim twee weken vóór de eerste tafelproef, maar volg de metingen.

Eindpunt

Geen nieuwe SG-daling in drie metingen over minstens zeven dagen na de sterke gisting, passende vergistingsgraad voor begin-SG en normaal geur-/uiterlijkverloop. Bij OG 1,082 en FG 1,018 is de ruwe schatting circa 8,4% vol; de werkelijke batch moet worden gemeten en dit is geen laboratoriumalcoholbepaling. Bubbels en bezinksel alleen bewijzen niets.

Bewaren

Na eindcontrole uitsluitend gekoeld op 0-4 °C, stil en zonder nieuwe vergistbare toevoeging. Gebruik deze ongeteste thuisbatch als eigen korte planning binnen vier weken; na openen dezelfde dag. Koude bewaring is geen vervanging van uitgisting. Geen bewering over historische of commerciële houdbaarheid.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F107. Online: voorraad.html#F107

F108 / VOORRAAD

Druivenwijn · van de Wijnstraat naar een kleine gistfles

• 5000 ml ongeopend gepasteuriseerd 100% wit druivensap, zonder sorbaat, benzoaat of toegevoegde sulfiet; bij voorkeur een benoemd druivenras of perspartij. Begin-SG 1,070-1,090 en pH 3,0-3,6 voor deze afgebakende route. Geen nectar of sap met zoetstoffen.

• 1,25 g Lalvin EC-1118 droge wijngist; 25 g/hL gerekend over 5 L sap

• 1,50 g Go-Ferm Protect Evolution rehydratatievoeding; 30 g/hL

• 30 g drinkwater voor de rehydratatie; geen ander verdunningswater

• 2,00 g Fermaid O, apart afgewogen als twee porties van 1,00 g; samen 40 g/hL

Planning

Dag 0: materiaal, sapkeuze, nulmetingen en enten, ongeveer 60 minuten. Dag 1-3: start volgen en eerste voeding bij aantoonbare SG-daling. Tweede voeding op meetpunt, niet op een vaste kalenderdag. Week 2-4: doorgaans einde hoofdgisting en overhevelen. Daarna zeven dagen eindcontrole; eventueel langer uitgisten. Alleen na vrijgave bottelen en vier weken gekoeld plannen.

Eindpunt

De log toont normale, doorgaande SG-daling, gevolgd door SG maximaal 0,998 en drie stabiele metingen over zeven dagen bij 18-20 °C; geen afwijkende laag, geur of nieuw bruisen. Helderheid is wenselijk maar bewijst geen voltooiing. De SG-grens is onze strenge werkafspraak, geen analytisch bewijs van exact nul restsuiker of microbiologische stabiliteit.

Bewaren

Na voltooide gisting en bottelen 0-4 °C, vier weken als eigen planningsgrens; eenmaal geopend binnen drie dagen. Koeling doodt gist niet en vervangt het eindpunt niet. Een fles die alsnog druk opbouwt hoort niet in deze stille route. Voor maanden- of jarenlange bewaring is een afzonderlijk beheerst wijnprotocol met analyse en passende stabilisatie nodig.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F108. Online: voorraad.html#F108

F109 / VOORRAAD

Stille appelcider · een seizoen in de kelder

• 5000 ml gepasteuriseerd 100% appelsap uit ongeopende verpakking of volgens de les Van boomgaard naar perssap zelf geperst en verhit zonder sorbaat, benzoaat, zoetstof of toegevoegde sulfiet; begin-SG 1,040-1,060 en pH 3,0-3,8 als werkgrenzen voor deze eerste batch. Noteer appelrassen en perser indien bekend.

• 1,25 g SafCider AB-1 droge cidergist; 25 g/hL over 5 L sap

• 2,00 g Fermaid O als twee apart afgewogen porties van 1,00 g; samen 40 g/hL. Geen ander voedingsproduct gram voor gram vervangen.

Planning

Dag 0: voorbereiden, nulmetingen en direct enten, circa 40 minuten. Eerste dagen: temperatuur en SG volgen; voeding op twee gemeten fases. Rond week 2-4 vaak overhevelen, daarna zeven dagen eindcontrole zodra de lage SG is bereikt. Pas daarna bottelen en vier weken gekoeld plannen. Geen vaste datum reserveren voor een feest voordat de batch klaar is.

Eindpunt

Een normaal log, SG maximaal 0,998 en drie stabiele metingen over zeven dagen bij 18-20 °C, zonder afwijkende geur, oppervlaktemat of slijm. De cider kan nog wat natuurlijke waas hebben; helderheid is geen maat voor droogte. De strenge SG-afspraak is een thuiscriterium, geen bewijs van exacte restsuiker of volledige microbiologische stabiliteit.

Bewaren

0-4 °C na vrijgave en bottelen; binnen vier weken gebruiken als eigen planning, geopend binnen drie dagen. Koeling stopt niet gegarandeerd alle levende gist. Geen zoete of bruisende flesvariant in dit hoofdstuk; daarvoor is een apart onderbouwd stabilisatie- of carbonisatieprotocol nodig.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F109. Online: voorraad.html#F109

F110 / VOORRAAD

Verse salsiccia · venkel, knoflook en de warme pan

• 800 g goed gekoeld, uitgebeend varkensschoudervlees, van grove pezen en zichtbaar los vet ontdaan

• 200 g vers, ongezouten stevig varkensrugspek zonder zwoerd; geen gerookt spek of gezouten pancetta

• 18 g gewoon fijn keukenzout

• 3 g venkelzaad, grof gekneusd

• 2 g versgemalen zwarte peper

• 4 g gepelde knoflook, zeer fijn gewreven

• 25 g ijskoud drinkwater voor het worstmengsel

• Circa 1,8 m voedselgeschikte varkensdarm van 30-32 mm, inclusief reserve; weken en doorspoelen volgens de leverancier

• Voor het bakken van de hele batch: 20 g olijfolie en 80 g drinkwater, verdeeld over twee panrondes; dit gaat niet in het worstmengsel

Planning

Vooraf: 30-45 minuten apparatuur en vlees koelen, darm voorbereiden. Malen, mengen en vullen: circa 30-45 minuten met gekoelde tussenstappen; houd de werkelijke tijd buiten koeling bij. Bakken: twee panrondes van indicatief 18-25 minuten, alle worsten op kerntemperatuur controleren. Totaal circa 1½-2 uur, waarvan een deel koeltijd.

Eindpunt

De vulling is samenhangend en sappig, maar gaarheid wordt vastgesteld met minstens 75 °C gedurende 30 seconden in het midden van iedere worst. Een bruine buitenkant, heldere sappen of een roze-vrije snee vervangen die meting niet.

Bewaren

Rauw afgedekt bij 0-4 °C maximaal 1-2 dagen en nooit voorbij de eerdere vleesdatum; anders meteen invriezen bij −18 °C. Rauw ingevroren: 1-2 maanden als kwaliteitsplanning, ontdooien in de koelkast. Gare restjes snel gekoeld bewaren en binnen 48 uur gebruiken of invriezen. Geen kamertemperatuurbewaring en geen pot onder olie.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F110. Online: voorraad.html#F110

F111 / VOORRAAD

Gravlax · dille, zout en een koude Zweedse tafel

• 750 g zalmfilet met huid, graten verwijderd, een gelijkmatig middendeel van maximaal 3 cm dik; vers ingevroren of geleverd met controleerbare parasietenbehandeling voor rauwe consumptie

• 57 g fijn voedselzout zonder toegevoegd nitriet

• 57 g kristalsuiker

• 100 g verse dille, gewassen, zorgvuldig droog gemaakt en grof gesneden; dikke harde stelen verwijderen vóór het wegen

• 4 g witte peperkorrels, grof gekneusd

Planning

Zelf vriezen: minimaal 7 volle dagen met registratie. Dag −1: circa 12-24 uur koelkastontdooien. Dag 0: 25 minuten voorbereiden en direct koelen. Dag 0-2: 48 uur graveren, keren na 12/24/36 uur. Dag 2: afvegen en snijden; uiterlijk dag 3 opgebruiken.

Eindpunt

Volledig gedocumenteerde parasietenbehandeling, intacte koude keten op 0-3 °C, 48 uur cure en zorgvuldig schone snijhandeling. Stevigheid en dillegeur helpen bij kwaliteitsbeoordeling maar bewijzen geen veiligheid. Geen pH-, zout- of geurgetal geeft deze rauwe vis zelfstandig vrij.

Bewaren

Gedurende het gehele ontdooien en graveren op 0-3 °C. Na 48 uur afvegen en binnen de volgende 24 uur gebruiken; dit is een korte eigen thuisplanning, geen uitgevoerde houdbaarheidstest. Geen vacuümkoeling voor weken, geen olielaag en geen kamertemperatuurvoorraad.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F111. Online: voorraad.html#F111

F112 / VOORRAAD

Warmgerookte zalm · een thuisles met Hasle als vertrekpunt

• 600 g zalmfilet met huid, verdeeld in drie gelijke porties van 200 g en ongeveer 2-2,5 cm dik; graten verwijderd

• 2000 g koud drinkwater voor de pekel

• 376 g fijn pekelzout zonder toegevoegd nitriet, jodium of antiklontermiddel

• 5 g neutrale raapzaadolie voor het rooster, niet om vis in te bewaren

• Voedselgeschikt rookhout van beuk of els: de kleine startdosering die de fabrikant voor jouw roker voorschrijft; noteer het werkelijk gebruikte gewicht

Planning

Bij diepvriesvis: vooraf 12-24 uur koelkastontdooien. Ochtend: 20 minuten voorbereiden en 60 minuten koud pekelen. Daarna 6-8 uur koelkastdroging. Avond: roker voorverwarmen, circa 1-2 uur verwarmen inclusief minimaal 30 minuten op kerntemperatuur; werkelijke meting gaat voor de planning. Direct eten of meteen het koellog starten.

Eindpunt

Alle stukken hebben een geregistreerde kern van minstens 72 °C gedurende 30 aaneengesloten minuten bereikt; daarna direct warm serveren of de tweestapskoeling aantoonbaar halen. Ondoorzichtig, vlokkig vlees en een lichte rookglans zijn kwaliteitskenmerken, geen vervanging van thermometer en klok.

Bewaren

Na correct koelen bewaren op 0-3 °C en binnen maximaal 2 dagen gebruiken. Deze korte grens sluit aan bij Nederlands advies voor bereide/los gerookte vis; zij bewijst geen geteste houdbaarheid van deze eigen batch. Geen wekenlange bewaring en geen kamertemperatuurpot. Maak voor een latere maaltijd liever opnieuw een kleine batch.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F112. Online: voorraad.html#F112

F113 / VOORRAAD

Fruit op graanjenever · zwarte bes, kriek en sinaasappel

• 700 ml gekochte, ongearomatiseerde graanjenever met 40% vol op het etiket: 200 ml voor A, 200 ml voor B, 200 ml voor C en 100 ml apart als onbewerkte vergelijking en mengreserve. Gebruik één fles en noteer merk, partij en stijl; geen technische alcohol of ongekend eigen distillaat.

• Pot A - 60 g rijpe, gave zwarte bessen, na wassen, drogen en afhalen van steeltjes gewogen; 30 g fijne kristalsuiker.

• Pot B - 80 g gave zure kersen/krieken, na wassen, drogen, volledig ontpitten en halveren gewogen; 30 g fijne kristalsuiker. Koop ongeveer 100-120 g heel fruit en weeg na het schoonmaken opnieuw. Geen pitten, pitkernen, blaadjes of steeltjes.

• Pot C - 2,0 g verse, dunne oranje schil van een gewassen zoete sinaasappel waarvan de schil geschikt is voor consumptie, zonder wit merg; 20 g fijne kristalsuiker. Geen sinaasappelsap.

• Totaal voor de drie potten: 600 ml graanjenever, 142 g afgewogen fruit/schil en 80 g suiker. De 100 ml reserve wordt niet ongemerkt aan deze batchtotalen toegevoegd. Geen water of suikersiroop in de voorraadflessen.

Planning

Dag 0: ongeveer 35 minuten voor schoonmaken, fruit, wegen en potten. Dag 1-3: citrus volgen en uitfilteren. Eerste week: dagelijks rustig rollen en kijken. Dag 7, 14 en 28: bessen/krieken kort vergelijken; eerder stoppen bij voldoende extractie. Daarna filteren, meten en 48 uur koel laten rusten. Mengproef: 15 minuten. Binnen vier weken na filteren opdrinken volgens de eigen korte planning.

Eindpunt

De suiker is opgelost; fruit of schil is uitgefilterd op het genoteerde smaakeindpunt; kleur en geur passen bij de variant en er zijn geen bederfverschijnselen of tekenen van nieuwe gisting. A kan diep paars zijn, B robijnrood en C licht strogeel tot goud. Natuurlijke waas of pectine kan voorkomen. Kleur, helderheid of een prettige geur zijn geen meetmethode voor alcohol of veilige langdurige bewaring.

Bewaren

Na filtreren afgesloten bij 0-4 °C, bij voorkeur in passende kleine flesjes en binnen vier weken gebruiken als eigen planningsgrens. Geen claim voor kamertemperatuurconserven of jarenlange kelderbewaring. Bewaar fruitextracten niet op de onbeperkte houdbaarheid van de ongeopende oorspronkelijke graanjenever; de inhoud is veranderd. Voeg fruit, sap, water of siroop niet achteraf ongemeten toe.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F113. Online: voorraad.html#F113

F114 / VOORRAAD

Hopvrije graanale · een middeleeuws spoor

• 1250 g geschrote pale-ale-gerstemout met normaal enzymatisch vermogen; geen ongemoute gerst of gebrande mout als vervanging

• 250 g gestoomde havervlokken, naturel, voor gebruik in de maisch; geen rauwe hele haverkorrels

• 8,5 L drinkwater als afgemeten procesvoorraad: 5,0 L voor de maisch, maximaal 3,5 L spoel-/correctiereserve. Noteer het werkelijk gebruikte volume

• 5,0 g verse LalBrew Nottingham actieve droge biergist

• Geen hop, gruitkruiden, honing, suiker of bottelsuiker in deze batch

Planning

Vooraf pan en volumemaat controleren. Brouwdag circa 4-5 uur: 60 minuten maischen, filteren/spoelen, 60 minuten koken, koelen en enten. Daarna doorgaans 1-2 weken gisting, gevolgd door aantoonbare eindstabiliteit; reserveer minstens drie weken. Metingen beslissen over de volgende stap.

Eindpunt

Een passende eind-SG zonder daling in drie metingen over minstens zeven dagen na de hoofdgisting, met normaal procesverloop. Bubbels die stoppen zijn onvoldoende. Geen nieuwe vergistbare stoffen toevoegen vóór of na het vullen.

Bewaren

Na eindcontrole stil verpakken en op 0-4 °C bewaren. Eigen korte planning: binnen twee weken na verpakken proeven, na openen dezelfde dag. Deze ongeteste hopvrije batch krijgt geen claim voor kelderbewaring of een historische houdbaarheid.

Volledige stappen en stopregels: Fermentatie-Handboek, F114. Online: voorraad.html#F114

Mijn baklog

Een waarneming is geen veiligheidsvrijgave. Vul alleen gemeten of werkelijk waargenomen waarden in.

Onderdeel	Notitie
Datum / code	
Meel, merk en lot	
Desem: voeding, piek, temperatuur	
Alle gewichten gecontroleerd	
Deegtemperatuur na mengen	
Bulk: begin, einde, groei	
Narijs: tijd en groei	
Oven: ingestelde / gemeten warmte	
Kern, baktijd en afgekoeld gewicht	
Snijmoment en kruim	
Eén wijziging voor de volgende keer	

Mijn fermentatielog

Een waarneming is geen veiligheidsvrijgave. Vul alleen gemeten of werkelijk waargenomen waarden in.

Onderdeel	Notitie
Code, batch, datum	
Cultuur, leverancier en generatie	
Ingrediënten en hoeveelheden	
Zoutbasis / alcoholberekening	
Vat, onderdompeling of zuurstof	
Datum / temperatuur / waarneming	
pH of titreerbaar zuur + meetmethode	
Eindpunt en procescontrole	
Besluit: loopt / koelen / stoppen	
Koeldatum en uiterste gebruiksdag	
Opbrengst en eerste proef	

Mijn dranklog

Mede, moutbier, wijn of cider: gebruik de eindcriteria van het volledige hoofdstuk. Een stabiele hoge SG kan stilstand zijn. Dit blad beslist niet automatisch over bottelen.

Onderdeel	Notitie
Code, batch, grondstof en lot	
Cultuur / lot / houdbaarheidsdatum	
Beginvolume / OG / meettemperatuur	
Voeding: product, dosis en tijd	
Hoofdvergisting: vloeistoftemperatuur	
Heveldatum / volume / nieuw vat	

Datum	SG	Monster °C	Waarneming

Eindcontrole uit het hoofdstuk
Besluit / bottel- en koeldatum
Wat vertelt het glas?
Eén wijziging voor de volgende batch

Mijn vlees- en vislog

Gebruik de volledige methode en haar eindcriteria. Dit blad geeft geen automatische veiligheidsvrijgave.

Onderdeel	Notitie
Code / datum / partij	
Leverancier, behandeling, houdbaarheidsdatum	
Vis: parasietenbewijs / vriesregistratie	
Vlees/vet of visgewicht / dikte / darmmaat	
Zoutmassa en berekeningsbasis	
Koudeketen / start en einde	
Warmte: alle kernen / tijd / temperatuur	
Koeling: tijden en gemeten kerntemperaturen	
Gebruiksdatum / afkeur of serveerbesluit	

Mijn fruitjeneverlog

Gebruik de volledige methode en haar eindcriteria. Dit blad geeft geen automatische veiligheidsvrijgave.

Onderdeel	Notitie
Variant / datum / fles en etiket	
Basisvolume en beginpercentage op etiket	
Fruit: soort, schoon gewicht, ontpitten	
Suiker / schilgewicht / geen water	
Maceratie: start, temperatuur, controles	
Monsters: datum / ml / geur en smaak	
Filterdatum / werkelijk opbrengstvolume	
Mengproef: componenten en gemeten ml	
Koeldatum / gebruiksplanning	
Eindpercentage: niet gemeten tenzij bepaald	

GENT / PROEVEN AAN DE TOOG

Mijn caféworstproef

Vier personen: drie benoemde eetklare worsten, elk 80 g; 160 g brood, 20 g mosterd en 800 ml water. Per persoon 20 g van elke worst. Circa 15 minuten voorbereiden en 20 minuten proeven. Volg de producent voor bewaring en allergenen. Dit is een proefkaart voor gekochte producten, geen vrijgaveblad voor een eigen droogbatch.

Onderdeel	Notitie
Productnaam en maker	
Herkomst en aankoopdatum/lot	
Als eetklaar verkocht: bevestiging en etiket	
Ingrediënten en allergenen	
Darm eetbaar of verwijderen volgens maker	
Bewaarvoorschrift en termijn na openen	
Massa per soort en portie	
Diameter en snijdikte	
Zout, zurigheid, kruiding, stevigheid en vetgevoel: 0-5	
Verschil met brood en mosterd	
Voor eigen productie: gekozen referentie en begeleider	
Nog ontbrekende volledige procesonderbouwing	

Het volledige verhaal, de bereidingsvolgorde en het procesdossier: vlees-vis.html#gentse-droge-worst en het voorraadhandboek.

VAKBEGELEIDING / DOSSIERBLAD

Mijn worstproces · vóór de eerste batch

Kies één referentieproduct en één complete, actuele methode. Vul dit blad samen met een vakbekwame begeleider in. Het is een aanvraag- en controleblad, geen recept of veiligheidsvrijgave.

Vast te leggen	Bron, afspraak of openstaande vraag
Referentieworst, maker en regio	
Volledige methode: titel, auteur, versie en bron	
Begeleider en datum van beoordeling	
Batchmassa, formulebasis en alle ingrediëntgewichten	
Vleessoorten, vet, maling, darm en maximale diameter	
Pekelproduct, samenstelling en controle actuele voorwaarden	
Cultuur / zuurteregeling, product en dosering uit de methode	
Procesfasen: tijd, temperatuur, vochtigheid en meetplan	
Onderbouwing voor rauw eetbaar; exacte toepassingsvoorwaarden	
Verpakking, bewaring en instructies na openen	
Afwijkingen: wie beslist, wat moet worden gestopt?	
Openstaande vragen vóór productie	

Lees de drie processtudies in het voorraadhandboek. Blanco velden zijn ontbrekende informatie; een ingevuld blad bewijst op zichzelf geen validatie.

VAKBEGELEIDING / DOSSIERBLAD

Worst onder olie · het tweede dossier

De beoordeling van een gerijpte worst dekt niet vanzelf de latere pot met olie. Dit blad is bedoeld voor overleg met een deskundige over die afzonderlijke bewaarfase. Begin niet met inmaken zolang een passend volledig proces ontbreekt.

Vast te leggen	Bron, afspraak of openstaande vraag
Regionaal doelproduct en gekozen oliesoort	
Welke methode valideert de worst vóór verpakken?	
Welke methode onderbouwt deze olie-verpakking?	
Exacte worst, hoeveelheid, pot en vulwijze	
Olie en eventuele toevoegingen uit de volledige methode	
Vereiste productmetingen en wie die uitvoert	
Verpakkingshygiëne en voorkomen van herbesmetting	
Onderbouwde bewaartemperatuur en maximale termijn	
Afzonderlijke instructies na openen	
Deskundige beoordeling, datum en toepassingsgrenzen	
Wat ontbreekt nog? Besluit vóór het vullen	

Een pot onder olie, een koelkast en een goed uiterlijk vormen samen nog geen conserveringsmethode. Deze kaart geeft geen bewaartermijn voor een zelfgemaakte pot.

HET AMBACHT / WERKBLAD

Mijn brouwdag · van mout tot koud wort

Gebruik dit blad bij F107 of F114 en de les over maischen en filteren. Noteer werkelijke volumes en temperaturen. De twee recepten hebben verschillende maisch- en kooktijden; schrijf de gekozen route vooraf op.

Handeling / meting	Jouw notitie
Datum / recept / moutsoorten en partijen	
Ketel / brouwzak of filter / thermometers	
Moutmassa / water voor maischen / reservewater	
Maisch: begintijd / vloeistoftemperatuur na mengen	
Controles tijdens maischen: tijd / temperatuur	
Filterstart / einde / werkelijk verzameld volume	
Voor kook: gemeten volume / temperatuur / SG monster	
Kookstart / duur / hopmomenten indien voorgeschreven	
Na koelen: volume / temperatuur / OG	
Alleen voorgeschreven correctie / gebruikte hoeveelheid	
Gist / dosis / enttemperatuur / begintijd	
Opbrengst naar gistvat / rest in ketel / monsterverlies	

Volledige werkwijze: dranken.html#F107 of #F114. Gebruik de aparte dranklog voor vergisting en de reeks eindmetingen; deze brouwdagkaart beslist niet over bottelen.

HET AMBACHT / WERKBLAD

Mijn hevelproef · eerst oefenen met water

Oefen de opstelling met schoon drinkwater voordat je een batch overhevelt. Noteer hoeveel in slang en bronvat achterblijft. Een geslaagde waterproef vervangt reinigen en ontsmetten vóór gebruik met drank niet.

Handeling / meting	Jouw notitie
Datum / heveltype / instructie fabrikant	
Bronvat: maat / stabiele hoogte	
Ontvangvat: maat / lagere stabiele positie	
Water vóór de proef (ml)	
Water na de proef in ontvangvat (ml)	
Rest bronvat + slang (ml) / morsverlies (ml)	
Slang voldoende lang / stevig op zijn plaats	
Start zonder mondcontact / gelijkmatige stroming	
Wat gebeurde er bij luchtinlaat?	
Benodigde kleinere vaten bij feitelijke opbrengst	
Eén aanpassing voor de volgende waterproef	

Bij de les over overhevelen in de drankkelder. Bij echte drank: beperk spatten, bescherm tegen zuurstof na de startfase, houd onzeker product onder waterslot en volg de eigen eindcriteria.

HET AMBACHT / WERKBLAD

Mijn koude werkbank · verse salsiccia

Bij F110, voor één vaste batch. Houd de gemeten temperatuur en de herkenbare vetdeeltjes in het oog. Het mengsel en de gevulde worst blijven rauw tot de volledige panbereiding; dit is geen log voor droogrijping.

Handeling / meting	Jouw notitie
Datum / vleesaankoop / uiterste gebruiksdatum	
Vlees / vet / zout / kruiden afzonderlijk gewogen	
Darm: leverancier / maat / voorbereiding volgens etiket	
Voedselcontactdelen schoon en voorgekoeld	
Vlees vóór malen: tijd / gemeten temperatuur	
Na malen: tijd / temperatuur / korrelbeeld	
Na mengen: tijd / temperatuur / samenhang	
Proefplakje 20 g: 75 °C gedurende 30 seconden	
Na proefplakje: werkelijk resterende massa	
Vullen: begin / einde / temperatuur / aantal worsten	
Terug in koeling: tijd / temperatuur	
Panronde 1 en 2: kerncontrole van iedere worst	

Volledige hoeveelheden, koudeketen, kerntemperatuur en bewaring: vlees-vis.html#F110. Meet met een gereinigde sonde en voorkom contact tussen rauwe en gare producten. Geen automatische veiligheidsvrijgave.