TAFELREIZEN / HET BROODATELIER

Meel. Water. Tijd.

24 broden, 28 baklessen en acht warmtebronnen.



Van meel kiezen tot deeg lezen: een redactionele verbeelding van de werkbank. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Voor je begint

Twaalf avondformules blijven beschikbaar. Twaalf nieuwe routes onderzoeken tradities uit de Lage Landen en Scandinavië. Herkomst, traditionele praktijk en thuisaanpassing staan afzonderlijk vermeld.

Elke formule heeft haar eigen batch, graanbasis en rijsmiddel. Desem, weekwater en broeiwater worden één keer meegerekend. Niet elk roggebrood fermenteert; niet elk brood vraagt kneden of narijs.

Tijden zijn vensters bij de genoemde temperatuur. Groei, structuur en gaarheid bepalen de overgang. Digitale controle is geen bakproef; noteer je eerste resultaat vóór je voor gasten bakt.

Alle ovenstanden zijn boven-/onderwarmte, tenzij anders vermeld. Controleer de echte warmte en de grenzen van pan, papier en oven. Een kleine pizzaoven vervangt geen lange gecontroleerde bakgang.

Rauw meel, deeg en starter niet proeven. Bij schimmel, roze/oranje verkleuring of rottingsgeur de cultuur geheel wegdoen. Werk met schoon materiaal.

Serveertabellen zijn porties uit de batch. Verander geen fermentatieproces om een dinerklok te halen. Vries volledig afgekoeld overschot in.

Lees eerst de bakschool. Elk brood heeft een eigen formule, vorm, tijdvenster en herkenningspunten. De twaalf oorspronkelijke avondbroden en hun IDs blijven behouden. Nieuwe B13-B24 zijn gedocumenteerde thuisbewerkingen, geen geclaimde exacte historische recepten.

Receptsamenvattingen en lege batchlogs staan in de aparte bundel Brood-Voorraad-Kaarten. De volledige werkwijze in dit boek blijft leidend.

Vind je brood

Code	Brood	Familie / rijsmiddel
B01	Het brood van het erf	Tarwe en rogge / Zuurdesem
B02	Het brood voor de thuiskomer	Tarwe en rogge / Zuurdesem
B03	Acht stukken aan één tafel	Tarwe / Zuurdesem
B04	Het brood van de voorraadkamer	Tarwe en rogge / Zuurdesem
B05	De hoge focaccia	Tarwe / Zuurdesem
B06	De fougasse van de patio	Tarwe / Zuurdesem
B07	Vier kleine baguettes	Tarwe / Zuurdesem
B08	Drie geuren in één brood	Tarwe / Zuurdesem
B09	Het brood voor een extra plaats	Tarwe / Zuurdesem
B10	De krokante voorraad	Dun en droog / Zuurdesem
B11	Het zachte brood na de wandeling	Tarwe en rogge / Zuurdesem
B12	De rogge van de winteravond	Gebroeide rogge / Zuurdesem
B13	Tarwedesem van de vloer	Tarwe / Zuurdesem
B14	Volkoren tarwedesem	Volkoren / Zuurdesem
B15	Limburgs roggebrood met zuurdeeg	Rogge / Zuurdesem
B16	Brabantse roggemik met gist	Rogge / Bakkersgist
B17	Fries roggebrood · de lange bakgang	Lang gegaarde rogge / Ongefermenteerd
B18	Groninger roggebrood · de zoetpan	Lang gegaarde rogge / Ongefermenteerd
B19	Deens fuldkornsrugbrød	Rogge / Zuurdesem
B20	Deens kernerugbrød	Rogge met korrels / Zuurdesem
B21	Zweeds roggeknäckebröd	Dun en droog / Zuurdesem
B22	Tunnbröd uit de bagarstuga	Dun en droog / Ongefermenteerd
B23	Skållat rågbröd · gebroeide rogge	Gebroeide rogge / Zuurdesem
B24	Noors flatbrød van de takke	Dun en droog / Ongefermenteerd

BAKSCHOOL

Begin met één brood, herhaal het driemaal

Een perfect brood past bij zijn broodfamilie. Tarwedesem mag een veerkrachtige open kruim hebben; roggebrood hoort fijner en vochtiger te zijn; een voorraadflatbread hoort droog te breken. Gebruik de afbeelding nooit als gaarheidsmeter.

Route 1: maak een betrouwbare starter en bak B13 drie keer met hetzelfde meel. Route 2: ga naar B14 en B15 om zemelen en rogge te leren. Route 3: probeer B19 of B20. Route 4: reserveer een volledige lange bakdag voor B17 of B18. Zonder starter kun je met B16, B22 of B24 beginnen.

Noteer batchcode, meelmerk en lot, watergewicht, startervoeding, deegtemperatuur, groei, ovenmeting en afgekoeld gewicht. Maak één foto van de korst en één van een snee na de juiste rusttijd. Verander bij de volgende bakdag slechts één factor.

Historische herkomst is een afzonderlijke vraag. Een museum toont een praktijk; een hedendaagse bakker toont een werkmethode; onze kleine formule is een aanpassing. Geen van deze bronnen bewijst wat één familie in Eksel precies bakte.

Bronnen en reikwijdte

Bokrijk - brood en het bakhuis — Erfgoedcontext van het bakhuis; geen bewijs van deze gramformules.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

BAKSCHOOL

Een tarwe- of roggestarter opbouwen

Gebruik een schone pot van 500-750 ml, een weegschaal en drinkwater. Zet de pot op 22-25 °C met een los deksel dat gas laat ontsnappen. Markeer het niveau. Voor een roggestarter gebruik je volkoren rogge; voor een tarwestarter begin je met volkoren tarwe.

Dag 1: meng 30 g volkorenmeel met 30 g water. Dag 2: houd 30 g mengsel over en voeg 30 g meel en 30 g water toe. Vanaf dag 3 herhaal je dit elke 12 uur. Een vroege spectaculaire groei kan weer wegvallen; dat maakt de cultuur nog niet broodklaar. Werk rustig door, doorgaans 7-14 dagen en soms langer.

Voor tarwe mag je vanaf dag 3 bij elke voeding 15 g volkorenmeel en 15 g witte tarwebloem gebruiken. Voor rogge blijf je bij 30 g volkoren rogge. De gelijke meel- en watermassa betekenen 100% starterhydratatie; niet dat het uiteindelijke brood 100% water bevat.

Bak pas wanneer de cultuur bij dezelfde voeding en temperatuur drie voedingen achtereen voorspelbaar groeit en piekt, luchtig is en friszuur ruikt. Een verdubbeling binnen ongeveer 4-8 uur is een bruikbaar tarwesignaal; een roggestarter beoordeel je ook op poriën en consistent herstel. De drijftest en één kalenderdag zijn geen beslisregel.

Niet proeven: rauw meel is geen eetklaar product. Gooi jonge overschotten weg. Bij harige schimmel, roze/oranje verkleuring of rottingsgeur de hele cultuur verwijderen en met schoon materiaal opnieuw starten.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

Meyers - rugsurdej — Roggencultuur en herhaald verversen. Rauw proeven uit de bron wordt niet gevolgd.

BAKSCHOOL

Voeden, koelen en herstellen

Een verhouding 1:2:2 betekent één deel moederstarter, twee delen meel en twee delen water op gewicht: 20 + 40 + 40 g geeft 100 g. 1:5:5 geeft bij 10 g moeder 110 g. Noteer altijd de verhouding en temperatuur; meer voer betekent doorgaans een langere aanloop, niet automatisch een sterkere cultuur.

Voor wekelijks bakken: houd een kleine voorraad, bijvoorbeeld 10 g rijpe moeder plus 30 g meel plus 30 g water. Laat de activiteit beginnen en zet afgedekt op 3-4 °C. Ververs ongeveer wekelijks. Neem vóór een bakdag een deel en geef één of twee voedingen op kamertemperatuur totdat het bekende groeiritme terug is.

Een grijsbruine vloeistoflaag of sterke alcoholgeur bij een anders gezonde, gevestigde cultuur kan honger aangeven. Neem 10 g uit de schone kern en voed 30 g meel plus 30 g water. Herhaal tot voorspelbaar actief. Dit hersteladvies geldt niet voor schimmel of gekleurde groei.

Gebruik voor roggebrood een gevestigde roggedesem. Omzetten kan door een klein deel tarwedesem herhaald met rogge te voeden. Dat wist sporen van tarwe niet aantoonbaar: noem de cultuur niet tarwevrij voor iemand met een allergie.

Een levain is de afgewogen bouw voor één bakbatch. De formule noemt alleen wat daadwerkelijk in het brood gaat. Bewaar de moeder vóór zout, zaden, melk of andere ingrediënten worden toegevoegd.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

Meyers - rugsurdej — Roggencultuur en herhaald verversen. Rauw proeven uit de bron wordt niet gevolgd.

BAKSCHOOL

Meel lezen en eerlijk rekenen

Sterke tarwebloem ondersteunt een vrijstaand brood. Volkorenmeel bevat zemelen en kiem en neemt water anders op. Rogge vormt geen vergelijkbaar elastisch glutennetwerk; zijn waterbinding en zetmeelstructuur vragen een ander proces. Gerst maakt dunbrood brozer. Gebruik de genoemde uitmaling, niet alleen de graannaam.

Zelf malen: begin met voedselgeschikt schoon graan en volg de molenhandleiding. Maal broodmeel zo fijn als je molen toelaat. Versgemalen meel is geen automatische vervanger met dezelfde waterbehoefte. Meng voor je eerste proef een klein afgewogen aandeel met je vertrouwde bloem en herhaal vóór je naar volledig versgemalen graan gaat. Noteer maaldatum, graansoort en instelling. Als je zemelen uitzeeft, weeg dan het meel ná zeven voor de formule; de oorspronkelijke korrelmassa is niet langer je meelgewicht. Bewaar de uitgesifte fractie apart en voeg die niet ongemerkt weer toe.

Bakkerspercentages delen iedere hoeveelheid door de totale droge bloem/meelbasis. Bij korrelbroden rekenen we droge gebroken graankorrels mee in de expliciet vermelde graanbasis. Zaden zijn toevoegingen; vormolie en bestuifmeel tellen niet mee. Water in melk wordt niet als puur water geschat.

B13: 150 g desem bevat 75 g bloem en 75 g water. De totale bloem is 475 + 50 + 75 = 600 g. Totaal water is 345 + 75 = 420 g: 70%. Zout is 12 / 600 = 2%. De voorgefermenteerde bloem is 75 / 600 = 12,5%; dit is iets anders dan het startergewicht.

B20: 200 g droge korrels + 250 g nieuw meel + 200 g desemmeel = 650 g graanbasis. Het hele weekstuk blijft in het deeg: 260 + 150 + 200 = 610 g water. De 90 g zaden staan apart. Zo verdwijnt geen weekwater uit de rekensom.

Weeg de eerste batch ongewijzigd. Als jouw meel zichtbaar te weinig water opneemt, leg dat vast en verander in de volgende proef bijvoorbeeld 10 g water. Verlaag bij fermenten nooit zomaar zout of zuur; broodcorrecties zijn geen algemene inmaakregel.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

Meyers - rugbrød med æblecider — Apart weken van roggekorrels en opbouwen van rugsurdej; onze waterformule is een aanpassing.

King Arthur Baking - mill your own flour — Fijn malen, proefbakken en versgemalen meel combineren met een betrouwbare basisbloem.

BAKSCHOOL

Broeistuk, weekstuk en zoetpan

Een weekstuk hydrateert grof graan vooraf. Een broeistuk krijgt kokend water waardoor een deel van het zetmeel anders bindt. Een zoetpan verwijst naar een warme voorbewerking van rogge. Deze drie termen zijn geen synoniemen voor fermentatie.

Weeg meel en water per fase. In B23 zijn 120 g rogge en 240 g water voor het broeistuk al in het recept opgenomen. De 120 g overige water komen later; er wordt geen extra beker toegevoegd. Koel het broeistuk onder 30 °C vóór het bij de levende desem komt.

Voorwerk voor morgen: koel binnen 2 uur en bewaar afgedekt op 0-4 °C. Maak een ongezuurd weekstuk niet dagenlang warm. Een koude weekmassa vraagt iets warmer mengwater om de beoogde deegtemperatuur te bereiken.

Bij B18 staat de warmtebehandeling van het zoetpanidee nauwkeurig vast als onze thuisproef. Het is geen belofte dat één uur in een waterbad hetzelfde oplevert als iedere historische bakkerij. Noteer waterbad én massatemperatuur.

Diastatisch moutmeel bevat actieve enzymen en is niet hetzelfde als donker geroosterd moutmeel of moutsiroop. Voeg het niet op gevoel toe aan roggebrood: een te actieve zetmeelafbraak kan een kleverige kruim geven.

Bronnen en reikwijdte

Meyers - rugbrød med æblecider — Apart weken van roggekorrels en opbouwen van rugsurdej; onze waterformule is een aanpassing.

Bakkers in bedrijf / Bakkerijmuseum - roggebrood en recepten uit 1958 — Historische bakkerijrecepten en regionale verschillen; huisoventijden zijn eigen aanpassingen.

MatPrat - hjemmebakt flatbrød — Noorse takkebakst; onze kleinere graanformule en panmaat zijn thuisaanpassingen.

BAKSCHOOL

De temperatuur van het deeg

Meet direct na mengen in de kern van het deeg. In de nieuwe tarweroutes mikken we op 24-25 °C; roggemassa's krijgen hun eigen iets warmere venster. De kamerthermometer vertelt niet hoe warm de ingrediënten werkelijk zijn.

Als eerste schatting voor direct deeg zonder voordeeg: waterwarmte ongeveer 3 × gewenste deegtemperatuur − meeltemperatuur − kamertemperatuur − gekalibreerde wrijvingsfactor. Voor 25 °C deeg, meel en kamer elk 21 °C en een eerder bepaalde correctiefactor 3 geeft dat water van 30 °C. De factor is een empirische rekenterm voor jouw mengroutine; hij is niet eenvoudig de temperatuurstijging door kneden. Met desem komt een vierde term erbij: volg de uitgewerkte verdieping over deegtemperatuur.

Bij koude desem, weekstukken of machinaal mengen meet je de werkelijke uitkomst en corrigeer je de volgende batch. Maak water voor een levende cultuur niet heet om achterstand in te halen. Een thermometer kost minder broden dan raden.

Bij 20 °C verloopt hetzelfde proces doorgaans trager dan bij 25 °C. Reken niet met één vaste vermenigvuldigingsfactor. Volg de volumemarkering en het deeg; stop de bulk niet alleen omdat het eten gepland staat.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

Meyers - rugsurdej — Roggencultuur en herhaald verversen. Rauw proeven uit de bron wordt niet gevolgd.

King Arthur Baking - Dough Temperature — Professionele vierfactorbenadering met voordeeg en empirische wrijvingsfactor. Geen exacte warmtebalans voor elk broei- of weekstuk; het Celsius-rekenvoorbeeld hieronder is eigen rekenwerk.

BAKSCHOOL

Van mengen naar het juiste rijspunt

Bij tarwe geeft een rust van meel en water tijd voor hydratatie. Zodra de desem erbij zit, begint de fermentatieklok. Werk het fijne zout met het gereserveerde receptwater gelijkmatig door het deeg; een kleine portie hoeft niet al het zout vooraf op te lossen. Voeg dit water niet dubbel toe. Vouw met licht vochtige handen of een krabber, zonder telkens nieuw meel in te werken.

Vouwen brengt structuur aan bij tarwe. Stop als het deeg weerstand geeft; scheuren is geen versterking. Een klein recht potje met een deegmonster kan groei zichtbaar maken, maar dat monster kan anders opwarmen dan de grote kom.

Bij rogge meng je tot een gelijkmatige pasta, vul je de vorm en volg je de groei. De elastische vliesproef en grote tarwevensters passen niet bij overwegend rogge. Een korte rust en één gecontroleerde vormrijs zijn vaak genoeg.

Voorvormen, ontspannen en definitief vormen zijn drie afzonderlijke handelingen voor een vrijstaand tarwebrood. Maak spanning aan de buitenkant zonder alle lucht eruit te drukken. Een roggemassa strijk je glad; je probeert er geen strakke tarwebol van te maken.

De vingerproef is aanvullend bij tarwe: langzaam gedeeltelijk terugveren past vaak bij rijp deeg. Koud deeg en rogge kunnen misleiden. Bekijk ook groei, gascellen, oppervlak en weerstand. Diepe scheuren en inzakkende randen bij rogge betekenen dat je te lang hebt gewacht.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

Meyers - fuldkornsrugbrød — Deense roggepraktijk: zuurdesem, vorm, beperkte volumegroei en doorbakken.

The Perfect Loaf / Maurizio Leo - My Best Sourdough Recipe — Eigen bakmethode: zout, afgewogen resterend water en desem samen door het deeg knijpen en vouwen tot samenhang. Alleen de handeling gebruikt. De veel nattere bronformule, uren en gedeeltelijk achterhouden van water niet op B13/B14 overgenomen.

King Arthur Baking / Barb Alpern - Using the autolyse method — Eigen vergelijkende bakproeven tonen dat later toegevoegde desem en zout zorgvuldig moeten worden verdeeld en dat gereserveerd water het deeg tijdelijk kan laten glijden. Geen bewering dat autolyse een oude Vlaamse methode is.

BAKSCHOOL

Vier warmtebronnen, vier werkwijzen

Gewone oven: geef de lucht en baksteen tijd om werkelijk op temperatuur te komen. Een losse oventhermometer kan de afwijking zichtbaar maken. De recepten gebruiken boven-/onderwarmte; bij hetelucht begin je doorgaans 15-20 °C lager en controleer je eerder.

Gesloten pot: het deeg levert zelf vocht. Verwarm alleen voor als de fabrikant dat toestaat. Gebruik droge ovenwanten en een passende pot. Geen water op heet glas of steen gieten. Bakpapier moet onder zijn temperatuurlimiet blijven en uit open vlam.

Gemetselde bakoven: stook, verwijder brandstof veilig, maak de vloer volgens de oveninstructies schoon en laat de warmte egaliseren. Vloer, lucht en kern zijn verschillende metingen. Gebruik voor een lang roggebrood een gemeten warmtecurve; een korte hete pizzaoven kan dat niet vervangen.

Takke of droge pan: verwarm geleidelijk, begin met één proefschijf en houd de temperatuur onder controle. Zwart geworden los meel moet weg tussen de rondes. Keer dunbrood tijdig en droog voorraadbrood daarna volledig na.

Een kernmeting helpt bij broodgaarheid maar vertelt niet alles. Korrelbrood heeft ook zachte korrels nodig; een knäckebröd moet koud doorbreken. Zeer lang roggebrood blijft volgens het recept in de gecontroleerde oven, niet in een willekeurig afkoelende oven.

Bronnen en reikwijdte

Bokrijk - brood en het bakhuis — Erfgoedcontext van het bakhuis; geen bewijs van deze gramformules.

Skansen - Bagarstugan — Zweedse dunbroodtraditie, rollen, prikken, kort bakken en drogen.

MatPrat - hjemmebakt flatbrød — Noorse takkebakst; onze kleinere graanformule en panmaat zijn thuisaanpassingen.

BAKSCHOOL

De laatste bakstap gebeurt op het rooster

Tarwebrood heeft enkele uren nodig voordat stoom en kruim zich stabiliseren. Vochtig roggebrood krijgt doorgaans 18-24 uur voordat het wordt gesneden. Vroeg aansnijden kan een goede formule kleverig doen lijken.

Laat lucht rond het brood. Een warme loaf in plastic geeft condens en een zachte korst. Bewaar gewone broden kort in papier of doek; vries wat je niet snel eet volledig afgekoeld en gesneden in. De vochtige lange roggebroden gaan na volledig afkoelen koel weg.

Dunne voorraadbroden moeten volledig droog én koud zijn vóór de doos dichtgaat. Test het midden, niet alleen de rand. Een slap droog brood kan opnieuw drogen; een vochtig of beschimmeld brood wordt weggegooid.

Noteer het afgekoelde gewicht. Bij dezelfde deegbatch maakt een veel hoger eindgewicht dan vorige keer onderbakken of minder uitdrogen zichtbaar, maar gewichtsverlies alleen bewijst geen gaarheid.

Voor het diner zijn 50-60 g brood per persoon vaak voldoende naast andere gerechten. Die serveerportie verkleint de fermentatiebatch niet. Begin thuis met één brood en vries het overschot in.

Bronnen en reikwijdte

Meyers - fuldkornsrugbrød — Deense roggepraktijk: zuurdesem, vorm, beperkte volumegroei en doorbakken.

MatPrat - hjemmebakt flatbrød — Noorse takkebakst; onze kleinere graanformule en panmaat zijn thuisaanpassingen.

BAKSCHOOL

Lees de kruim voordat je het recept verandert

Dicht en zwaar: controleer eerst starteractiviteit, werkelijke temperatuur en groei. Een roggebrood is van zichzelf dichter; een tarwebrood zonder groei wijst eerder op cultuur, tijd of warmte. Voeg bij de volgende proef niet tegelijk meer water én meer starter toe.

Kleverig of gummy: vraag wanneer het brood is aangesneden, hoe lang het is gebakken en of broeiwater dubbel is geteld. Bij rogge spelen voldoende verzuring en correcte voorbewerking mee. Meer losse bloem tijdens het vormen lost dit niet op.

Ingezakt: vergelijk begin- en eindhoogte van de narijs. Te lang gerezen deeg of een te grote watergift kan draagkracht verliezen. Een scheur tussen korst en roggekruim vraagt controle van zowel fermentatie als bakgang.

Uitvloeiend tarwedeeg: controleer bloemsterkte, vouwtechniek en overrijs. Gebruik voor de eerste proef de vormroute B14 als je oven of meel wisselt; beoordeel niet op maximaal volume.

Bleke korst: controleer voorverwarmen, echte temperatuur en totale baktijd. Verbrande bodem met bleke bovenkant: te veel directe bodemwarmte; verander de plaats in de oven of het bakoppervlak, niet de fermentatie.

Hard graan in roggebrood: controleer korreltype, het weekstuk en de totale lange gaartijd. Een goede kerntemperatuur maakt een hele ongeweekte roggekorrel niet meteen zacht.

Te zuur: gebruik bij tarwe een actief gevoede cultuur en herzie de lange koude bewaring. Bij overwegend rogge hoort verzuring functioneel bij de structuur; schrap de zuurdesem niet alleen om een milder aroma te krijgen.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

Meyers - fuldkornsrugbrød — Deense roggepraktijk: zuurdesem, vorm, beperkte volumegroei en doorbakken.

Meyers - rugsurdej — Roggencultuur en herhaald verversen. Rauw proeven uit de bron wordt niet gevolgd.

BAKSCHOOL

De desem leren kennen vóór de bakdag

Een moederdesem is geen leeftijdscertificaat. De bruikbare vraag is wat deze cultuur vandaag doet met dit meel, deze voeding en deze temperatuur. De tarwedesem voor B13 moet voldoende gas vormen; bij B15, B19, B20 en B23 vragen we de roggedesem tegelijk om rijzing en verzuring. Een sterke geur zonder betrouwbare activiteit geeft nog geen betrouwbaar brood.

Maak een klein dossier van drie opeenvolgende voedingen. Gebruik dezelfde rechte pot, weeg moeder, meel en water, teken de starthoogte af en noteer de temperatuur. Schrijf op wanneer de eerste fijne belletjes verschijnen, wanneer de massa haar hoogste stand bereikt en wanneer het oppervlak weer begint te zakken. Onze afspraak van drie vergelijkbare cycli is een oefenregel, geen microbiologische test.

Voor B13 blijft de bouw 20 g moeder + 70 g bloem + 70 g water: 160 g, waarvan 150 g in het brood gaan en 10 g achterblijven. Een moeder op 100% hydratatie levert daarmee een bouw met 80 g bloem en 80 g water. De gebruikte 150 g bevatten 75 g van elk. Voeg het bewaarde restje dus niet alsnog toe; dan verander je zowel de batch als de inoculatie.

Gebruik een gezonde, voorspelbaar rijpende cultuur volgens de receptbouw. Is zij lang over haar hoogste stand heen en slap geworden, voed dan opnieuw en schuif de bakdag mee. Voeg geen extra gist toe zonder de broodroute ook als gist-ondersteund te benoemen. Bij de Brabantse route B16 is bakkersgist juist de bewuste keuze.

Na koelkastbewaring telt herstel, niet alleen opwarmen. Een eerder gezonde cultuur die traag start krijgt de bestaande herstelvoeding en opnieuw tijd om haar bekende ritme te tonen. Schimmel of roze/oranje groei vraagt weggooien en schoon opnieuw beginnen. Gebruik geen proefslok rauwe desem om een twijfelgeval te beoordelen.

Zet het eigen cultuurverhaal naast het regioverslag: van wie kwam de moeder, welk meel voedt haar, wat veranderde er in jouw keuken? Dat zijn echte waarnemingen. Schrijf een vermeende eeuwenoude afkomst alleen op als die aantoonbaar is. De kwaliteit van de huidige batch blijft een aparte vraag.

Op de werkbank

Vul drie regels: voeding in gram - temperatuur - startuur - piekuur - hoogste stand - geur zonder proeven - besluit: voeden of bakken.

Bij deze les: B13, B14, B15, B19, B20, B23. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

King Arthur Baking - sourdough starter · Meyers - rugsurdej · King Arthur Baking - Sourdough starter troubleshooting · King Arthur Baking - Ask the Bread Coach: My dough isn’t rising - what now?

BAKSCHOOL

Een bakritme sturen met gemeten deegtemperatuur

Deegtemperatuur is een afspraak met het proces. Noteer meel, desem, mengwater, kamer en de kern van het gemengde deeg. Het receptdoel van 24-25 °C voor B13/B14 is geen oveninstelling; het is wat de thermometer na mengen in de massa moet aangeven. Een kom op een warme plek kan aan de rand warm zijn terwijl de kern achterblijft.

Voor een deeg met voordeeg gebruiken bakkers als eerste benadering: watertemperatuur = 4 × doeltemperatuur − meeltemperatuur − kamertemperatuur − voordeegtemperatuur − wrijvingsfactor. Zonder voordeeg vervalt die term en wordt de vermenigvuldigingsfactor 3. De wrijvingsfactor is een empirische correctie voor jouw mengroutine, niet zomaar de gemeten stijging van het deeg tijdens kneden.

Rekenvoorbeeld in °C: bij een eerdere batch waren meel 21, kamer 22, desem 24 en water 32; na mengen was het deeg 25,5. De afgeleide factor is 4 × 25,5 − 21 − 22 − 24 − 32 = 3. Met dezelfde menging en een doel van 24,5 wordt de volgende watertemperatuur 4 × 24,5 − 21 − 22 − 24 − 3 = 28 °C. Meet de uitkomst opnieuw.

Een autolyse, koelkastkoud weekstuk, zware koude kom of lange machinegang kan die schatting verstoren. Dit model weegt geen afzonderlijke massa's en warmtecapaciteiten. Gebruik het als startpunt bij een vaste routine, houd de hoeveelheid receptwater gelijk en leer van de werkelijke eindtemperatuur. Giet geen steeds heter water rechtstreeks op de cultuur om een grote afwijking te repareren.

Meet ook halverwege de bulk. Een goed begonnen deeg kan in een koele keuken afkoelen. Kies één rustige, afgedekte plaats binnen het receptvenster en registreer hoe het deeg reageert. Wanneer het trager groeit, volgt de planning het deeg; een kloktijd verplicht je niet tot vormen. Bij warmte begin je eerder te kijken, zodat de narijs niet ongemerkt doorschiet.

De mooiste winst is herhaalbaarheid: hetzelfde meel, dezelfde mengtijd en vergelijkbare deegtemperatuur maken de volgende vergelijking zinvol. Een korter bakproces is niet vanzelf beter. Het doel is dat smaak, draagkracht en planning samen voorspelbaar worden.

Op de werkbank

Kalibreer één mengroutine met één batch. Noteer alle vier temperaturen, mengtijd en snelheid; bereken pas daarna de eigen correctiefactor. Herhaal zonder tegelijk de hydratatie te veranderen.

Bij deze les: B13, B14, B15, B19, B20, B23. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

King Arthur Baking - Dough Temperature · King Arthur Baking - Ask the Bread Coach: My dough isn't rising - what now? · American Society of Baking - Autolyse

BAKSCHOOL

Tarwe lezen: rek, gas, vorm en narijs

De eerste helft van B13 bouwt een dragend deeg; de tweede helft leert je tijdig stoppen. Leg na mengen de massa in een rechte, afgedekte bak en markeer het niveau. Noteer de recepttijd vanaf het toevoegen van desem. De afspraak van circa 50% groei is voor deze formule een werkpunt, geen wet voor alle zuurdesembroden.

Vouw met vochtige handen vier zijden naar binnen zonder de huid te verscheuren. Geef het deeg daarna rust. Wanneer het snel weer weerstand biedt, heeft harder trekken weinig waarde. De eerste drie vouwmomenten van B13 vallen na 30, 60 en 90 minuten; later laat je de opgebouwde gasstructuur zoveel mogelijk met rust.

Beoordeel meerdere signalen samen: groei langs de wand, kleine gascellen, een gladder oppervlak en samenhang wanneer je een hoek voorzichtig optilt. Een grote losse luchtbel boven een zware massa bewijst geen goede fermentatie. Neem de kleine proefportie in een potje alleen als hulp; zij kan sneller opwarmen of afkoelen dan het hoofddeeg.

Voorvormen verzamelt de massa. Na de rust vorm je met beperkte handelingen huidspanning. Sluit de naad, gebruik net genoeg bestuifmeel en stop voordat de buitenkant scheurt. Een zeer slap deeg kan door meelsoort, te veel water of ver gevorderde fermentatie ontstaan; stevig knijpen herstelt die oorzaken niet.

Bij de narijs combineer je het voller en lichter aanvoelen met een zachte vingerindruk. Koud deeg, veel volkoren en veel water beïnvloeden het terugveren. De proef is aanvullend en vooral bruikbaar bij een gevormd tarwebrood op kamertemperatuur. Schrijf bij de koude B13-route de temperatuur en duur van de koelkast op; koel bewaren wist een eerdere te lange bulk niet uit.

Bereid de oven op tijd voor. Klaar deeg hoort niet nog een uur op een koude pot te wachten. Wanneer het deeg nog duidelijk strak en zwaar is, schuift het bakmoment; bij een kwetsbare, luchtige massa voorkom je extra wachten en behandel je haar zacht. Noteer de uitkomst na volledig afkoelen, zonder één grote holte als bewijs van perfectie te gebruiken.

Tarwe: kijken, besluiten, vastleggen

Waarneming	Besluit voor deze batch	Noteer voor de volgende
Weinig groei, zware massa, weinig belletjes; deeg onder recepttemperatuur	Geef meer tijd binnen het receptvenster; controleer temperatuur en startergeschiedenis.	Werkelijke eindtemperatuur en tijd tot zichtbare groei.
B13 rond 50% groei, veel kleine belletjes, soepel en samenhangend	Ga naar voorvormen; volg daarna de eigen narijs.	Groei, bulkduur en temperatuur op dit moment.
Deeg wordt na eerder opgebouwde spanning steeds slapper en kwetsbaarder	Stop met late vouwrondes; vorm voorzichtig en beoordeel de narijs vroeg.	Hoe lang het deeg na de laatste sterke fase nog stond.
Gevormd warm tarwedeeg voelt vol en licht; een zachte indruk herstelt niet direct volledig	Beoordeel ook volume en huid; bak als de signalen samenvallen.	Narijsduur en foto vóór insnijden.
Koud brood veert anders terug dan verwacht	Gebruik de vingerproef niet als enige reden om uren extra te rijzen.	Koelkasttemperatuur, duur en ontwikkeling vóór koelen.

Praktische beslisroute voor B13/B14. Geen diagnose uitsluitend op een foto of één vingerindruk.

Bij deze les: B13, B14. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

King Arthur Baking / Maurizio Leo - Bulk fermentation, explained · King Arthur Baking - How to tell if bread dough has risen enough · The Perfect Loaf / Maurizio Leo - How to Use the Dough Poke Test · King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread

BAKSCHOOL

Rogge beheersen: zuur, pasta en een begrensde rijs

Bij overwegend rogge verschuift het werk van elastisch kneden naar gelijkmatig mengen, water verdelen en verzuring beheersen. De kleverige pasta van B19 is geen mislukte boule. Rogge bindt water anders; de samenhang van de gebakken kruim hangt sterk samen met zetmeel en andere waterbindende bestanddelen.

Zuur in de roggedesem doet meer dan smaak geven. Het remt zetmeelafbrekende enzymen die tijdens het bakken een natte, instabiele kruim kunnen veroorzaken. Meelkwaliteit verschilt; daarom is een onveranderlijke lepel azijn of één universele pH-grens geen vervanger voor een goed beschreven roggemethode. Behoud de gekozen desemhoeveelheid en het rijpingsproces.

Wie pH wil volgen, gebruikt een geschikte, gekalibreerde meter en dezelfde meetmethode per batch. Noteer trends naast temperatuur en cultuurleeftijd. pH beschrijft niet hoeveel zuur er totaal in het deeg zit; verschillende meelsoorten bufferen verschillend. Publiceer een eigen gemeten getal dus niet als algemeen eindpunt voor alle roggebroden. Een pH-meting bewijst evenmin dat een batch goed gebakken is.

Roer grondig tot nergens droge pockets zitten. Schraap bodem en wand mee. Strijk het deeg met een vochtige krabber in de vorm en druk grote ingesloten luchtzakken weg. Markeer de beginhoogte aan de zijkant. Houd de bovenkant afgedekt tegen uitdrogen; een harde droge huid verstoort het lezen van de rijssignalen.

Meyers beschrijft voor zijn donkere rugbrød ongeveer 30-50% groei en eerste fijne oppervlaktegaatjes. Dat sluit aan bij onze begrensde vormrijs. Gebruik de bandbreedte uit B15, B19, B20 of B23; wacht niet op een verdubbeling. Diepe scheuren, een vlak wordende koepel of een inzakkend midden zijn geen uitnodiging om nog groter volume te zoeken.

Pas deze les niet toe op B17/B18: die zijn ongegist en krijgen geen desem of narijs. Ook B16 blijft bewust de gegiste Brabantse thuisroute. “Roggebrood” is een familie van methoden. Het onderscheid bewaren is deel van zorgvuldig bakken én van een eerlijk verhaal aan tafel.

Rogge: vier beslismomenten

Moment	Waarop letten	Handeling
Desem vóór mengen	Herstelbaar actief volgens de eigen bouw; poriën en kenmerkend friszuur aroma.	Bij zwakke of onvoorspelbare cultuur eerst opnieuw verversen. Geen rauwe smaaktest.
Direct na mengen	Egale pasta; afgewogen water volledig verwerkt; geen droog meel onderin.	Schraap door, meet deegtemperatuur, vul de juiste vorm en markeer de hoogte.
Aan het einde van de vormrijs	De receptgroei en eerste fijne gaatjes; bovenkant draagt nog.	Bak in de voorverwarmde oven. Grote gaten en ingezakte randen niet afwachten.
De eerste snee, de volgende dag	Snee houdt samen; korrels zijn zacht; kruim smeert niet als rauwe pasta.	Beoordeel pas nu de batch en raadpleeg het baklog bij een kleefprobleem.

Deze tabel geldt voor de gezuurde vormbroden. Het verwarmingsproces van Fries/Groninger roggebrood staat in de afzonderlijke les.

Bij deze les: B15, B16, B17, B18, B19, B20, B23. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

Backaldrin / Jan Ronniger - Rye sourdoughs · Meyers - Meyers mørke rugbrød · Meyers - rugsurdej · Bager- og Konditormestre i Danmark - Surdejsrugbrød, Benjamin Wolters, 2025

BAKSCHOOL

Water een plaats geven: volkoren, weekstuk en broeistuk

Een zak met dezelfde graannaam kan anders bakken door ras, uitmaling en maalfractie. Begin met het meel dat het recept noemt en noteer merk, lot en maaldatum. Volkoren tarwe bevat ook de buitenlagen en kiem; de wateropname en gewenste kruim zijn daardoor anders dan bij witte bloem. Een fijner, mals vormbrood kan precies het goede resultaat zijn.

De meel-water-rust van B13 duurt 30 minuten; bij B14 is het 45 minuten. Hydratatie gaat in die tijd verder. Beoordeel de structuur opnieuw na de rust voordat je het deeg met extra meel verstijft. Een langere rust is niet onbeperkt beter: meel en proces bepalen hoeveel verzwakking verdraagbaar is. In deze cursus houden we de beschreven tijden eerst gelijk.

B14 bevat 650 g totale volkorenbasis en 520 g water: 80% hydratatie. Ook de 100 g meel en 100 g water uit de desem tellen mee. Wil je na een volledige eerste batch de watergift vergelijken, verander dan bij de volgende slechts 10 g: 510/650 = 78,5% of 530/650 = 81,5%. Zo vergelijk je een beheersbare stap; drie scheuten tijdens het vormen kun je later niet reconstrueren.

Een weekstuk maakt korrels vooraf vochtig; een broeistuk gebruikt hitte om het meel anders te laten binden. Het zijn verschillende voorbewerkingen. B20 houdt al zijn weekwater vast. B23 krijgt 120 g rogge + 240 g kokend water apart; daarna komen 180 g rogge, 150 g tarwe, 300 g desem en 120 g water. Alle fasen samen leveren 600 g graan en 510 g water, dus 85%.

Weeg de lege kom en de gevulde massa wanneer je later verdamping wilt onderzoeken. Noteer verschil als waarneming; vul bij de eerste proef niet ongedocumenteerd aan. Laat het broeistuk vóór contact met de desem onder 30 °C komen. Voorwerk voor morgen volgt de bestaande snelle terugkoeling en gekoelde bewaring; de warme voorbewerking is geen toestemming om nat ongezuurd graan dagenlang te laten staan.

De Zweedse erfgoedbron beschrijft gebroeide rogge in een bredere broodcultuur. Daarmee is de techniek gedocumenteerd, maar onze 120/240-gramproef niet ineens een teruggevonden Zweeds familierecept. Aan tafel kun je beide vertellen: wat de oude methode deed en wat je in deze kleine, gemeten thuisbatch onderzocht.

De fasen controleren zonder dubbel water

Fase	Controle	Veelgemaakte verwarring
B14: volkoren	550 g nieuw meel + 100 g desemmeel; 420 g water + 100 g desemwater.	Alleen 550 g als noemer gebruiken maakt het percentage onjuist.
B20: korrels	200 g droge roggekorrels + 260 g weekwater gaan samen het deeg in.	Na weken afgieten én met dezelfde formule doorgaan verandert het watergewicht.
B23: broeistuk	120 g rogge + 240 g water; afgekoeld vóór de levende cultuur erbij komt.	Het broeiwater boven op 510 g totaalwater toevoegen maakt een andere formule.
Vorm en werkbank	Vormolie en afgewogen bestuifmeel blijven apart genoteerd.	Tijdens vormen handvol na handvol meel inwerken verstopt de echte hydratatie.

Deze getallen zijn opnieuw nagerekend vanuit de huidige Tafelreizen-ingrediënten, niet overgenomen als externe receptuur.

Bij deze les: B14, B20, B23. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

King Arthur Baking / Andrew Janjigian - Exploring the world of whole grain bread · American Society of Baking - Autolyse · Isof / Matkult - Rågbröd · Meyers - rugbrød med æblecider

BAKSCHOOL

Het noordelijke roggebrood en de volgende betere batch

Bij een noordelijk roggebrood vertelt de compacte snee een ander verhaal dan de open kruim van tarwedesem. De eerste voorbereiding is daarom een keuze: wil je de gedocumenteerde bakkerspraktijk begrijpen, of voer je de duidelijk gemarkeerde thuisproef B17/B18 uit? De ene bron vult de ontbrekende instellingen van de andere niet automatisch in.

De onderstaande historische procesnotitie hoort naast het thuisrecept. De bewaarde beschrijvingen verschillen in korrel, oud brood, vocht, zoetpan en oven. Dat verschil is informatie. Eén getal als “de authentieke baktijd” zou die verscheidenheid wegpoetsen. Vraag bij een familie- of streekverhaal steeds: welke bakker, welke periode, welke grondstof en welke oven?

Voor B17/B18 blijven de huidige 14/16 uur, de 160/110 °C-curve en de ene uur voorbewerking eigen onderzoeksinstellingen. Ze zijn niet door een historische bron of een Tafelreizen-bakproef bevestigd. Verander het etiket dus niet naar “exact traditioneel”. Noteer oven-, massa- en eindtemperatuur, gebruikte korrelfractie, deksel, gewicht voor/na en het moment waarop de koude snee is beoordeeld.

De gaarheidsmeting is één controle. Voor deze compacte korrelmassa telt ook of de korrels na de volledige bakgang en rust zacht zijn. Een heet midden bewijst niet dat iedere korrel genoeg water en tijd kreeg. Houd het voorgeschreven lange programma aan en gebruik alleen materiaal en een oven die daarvoor geschikt zijn. De vorm mag vocht vasthouden, maar geen drukvat worden.

Maak van een tegenvallende snee een volgende vraag. Bij kleef controleer je eerst de wachttijd vóór snijden en het werkelijke bakverloop; bij een korrelbrood ook de voorbereiding van het graan. Bij gerezen roggebrood komen cultuur en verzuring erbij. Een foto alleen kan die oorzaken niet scheiden. Schrijf daarom eerst de waarneming op en kies daarna één wijziging.

Werk in drie bakdagen. Batch één legt de uitgangssituatie vast. Batch twee verandert één gemotiveerd punt, bijvoorbeeld de gemeten deegtemperatuur of 10 g water bij B14. Batch drie herhaalt de beste versie om te zien of zij terugkomt. Noteer ook wat je aan tafel proefde naast boter, kool of biet: korst, sappigheid, graangeur en draagkracht van een dunne snee. “Beter” krijgt zo een betekenis die je kunt delen.

Gedocumenteerd: broeien, oud brood en uren in de oven

De BreaBakker in Joure beschrijft rogge, water en eerder gebakken roggebrood, gevolgd door enkele uren broeien, vormen, zemelen en ongeveer 15 uur bakken op lage temperatuur. De bakker publiceert daar geen gramformule of exacte ovenstand.

Een in 1958 gepubliceerd recept, door het Bakkerijmuseum via Bakkers in bedrijf ontsloten, noemt voor Fries roggebrood 50 kg gebroken rogge, 60-70% vochttoevoeging en 2% zout. Er komt oud brood bij; na circa 1 uur rust volgt de resterende meeltoevoeging. De genoemde baktijd is 18-22 uur. De hoeveelheid oud brood en oveninstelling ontbreken.

Het Bakkerijmuseum onderscheidt Gronings roggebrood door ongegist grof gebroken roggedeeg, zoetpannen en circa 16 uur bakken. Voor Fries noemt het juist de afwezigheid van zoetpannen. De bron geeft geen volledige zoetpanformule.

Historische en levende praktijkbeschrijving; geen zelfstandig uitvoerbaar thuisrecept.

Bronnen bij deze methode

De BreaBakker - ambachtelijke productie · Bakkers in bedrijf / Bakkerijmuseum - roggebrood en recepten uit 1958 · Nederlands Bakkerijmuseum - regionale roggebroden

Een mislukking onderzoeken zonder alles tegelijk te veranderen

Symptoom na de vereiste rust	Eerst terugzoeken in het log	Volgende proef
Tarwe zwaar, weinig gelijkmatige poriën	Starterrijpheid, werkelijk deegverloop, groei vóór vormen.	Herhaal de formule; breng eerst temperatuur en rijspunt onder controle.
Rogge plakt als pasta aan het mes	Snijtijd, totale bakgang, waterrekening; bij gezuurde rogge ook desemrijping.	Corrigeer de aantoonbare afwijking; verander zuur, water en baktijd niet tegelijk.
B17/B18 bevat harde korreltjes	Grootte en type gebroken rogge, warme voorbewerking, gemeten ovenverloop.	Herhaal met de voorgeschreven korrelfractie en leg de volledige warmtegang vast.
Donkere onderkant, bleke bovenzijde	Ovenrek, positie van steen/plaat en werkelijk gemeten hitte.	Pas eerst de warmteverdeling aan, zonder de fermentatieformule te veranderen.
Snee smaakt goed, resultaat wisselt per week	Meellot, voedingsverhouding, koud weekstuk en meetmomenten.	Herhaal dezelfde materiaalkeuze en tijd-/temperatuurregistratie voor vergelijking.

De tabel geeft onderzoeksvragen, geen zekere diagnose of garantie op een perfect volgend brood.

Bij deze les: B13, B14, B15, B17, B18, B19, B20, B23. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

Nederlands Bakkerijmuseum - regionale roggebroden · De BreaBakker - ambachtelijke productie · Bakkers in bedrijf / Bakkerijmuseum - roggebrood en recepten uit 1958 · King Arthur Baking - Using a thermometer with yeast bread · King Arthur Baking - Ask the Bread Coach: My dough isn’t rising - what now?

BAKSCHOOL

Van moeder naar bakdesem: een bouwblad dat sluit



Tarwe en rogge vragen een ander gebaar: elastisch deeg vouwen, een kleverige roggepasta gelijkmatig mengen. Het beeld is geen rijs- of gaarheidsmeting. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Op de bakdag staan er eigenlijk twee projecten op tafel: het brood van vandaag en de cultuur voor de volgende keer. Geef de moeder een eigen pot en etiket. Alleen de afgewogen rijpe bouw gaat in het deeg. De tabel maakt zichtbaar hoeveel je opbouwt, hoeveel je gebruikt en wat apart blijft. Dat voorkomt de kleine gewoonte om de pot toch helemaal leeg te schrapen en zo ongemerkt een ander brood te bakken.

Alle bouwen hieronder veronderstellen een moeder met evenveel meel als water op gewicht. De gebruikte starter is daarmee steeds voor de helft meel en voor de helft water. De bloem uit de moeder hoort ook bij de graanidentiteit: wie B14 volledig volkoren wil bakken, bouwt met een volkoren tarwemoeder; voor de roggebroden is een met rogge gevoede moeder de duidelijke keuze. Een overstap van tarwe naar rogge maakt de cultuur niet aantoonbaar tarwevrij.

Voor een gezonde maar gekoelde cultuur reserveer je eerst tijd voor herstel. Een eigen kleine oefenvoeding is 10 g moeder + 30 g van het juiste meel + 30 g water bij 24-26 °C. Markeer het niveau en volg de bekende cyclus. Gebruik hiervan pas de 20, 25 of 40 g voor de definitieve bouw wanneer het voorspelbare groeiritme terug is; herhaal de herstelvoeding zo nodig. Dit is een Tafelreizen-schaalkeuze, geen historische Deense of Vlaamse vaste verhouding.

De klokkolom is het bestaande receptvenster. Begin aan het begin van dat venster te kijken; roer niet telkens de gassen eruit om te meten. Noteer rijping, temperatuur en het tijdstip waarop je afweegt. King Arthur heeft voedingsverhoudingen naast elkaar beproefd: meer voer per gram moeder kan de piek uitstellen, maar de uitkomsten gelden niet als tijdgarantie voor jouw pot. Meer starter toevoegen om een te koude keuken in te halen verandert een andere variabele.

Meyers beschrijft een roggedesem die verder verzuurt dan zijn tarwebouw en zelfs licht voorbij de piek mag zijn. Dat is een specifieke Deense praktijk, geen toestemming om iedere ingezakte pot te gebruiken. Voor onze roggebouwen tellen de vastgelegde rijping, zichtbare activiteit en herhaalbare zure geur samen. Rauw proeven is geen controle. De eerste bakproef noteert wat de gebruikte cultuur werkelijk deed.

De bestaande bouwen, tot op de gram

Brood	Moeder + nieuw meel + water	Gebruik / apart	Rijping bij 24-26 °C
B13 tarwe	20 + 70 + 70 = 160 g	150 g / 10 g	Meestal 5-9 uur; actieve piek.
B14 volkoren	25 + 100 + 100 = 225 g	200 g / 25 g	Meestal 5-9 uur; actieve piek.
B15 Limburg en B20 korrelrogge	40 + 190 + 190 = 420 g	400 g / 20 g	10-14 uur; actief en passend verzuurd.
B19 Deense hele rogge	40 + 240 + 240 = 520 g	500 g / 20 g	10-14 uur; actief en duidelijk verzuurd.
B21 knäckebröd	20 + 50 + 50 = 120 g	100 g / 20 g	De eigen gemeten piek; recept geeft geen vaste uren.
B23 gebroeide rogge	40 + 140 + 140 = 320 g	300 g / 20 g	8-12 uur; actief volgens de receptbouw.

De sommen en recepten zijn eigen Tafelreizen-gegevens. Overdracht aan lepel en pot kan enkele grammen kosten: weeg de receptportie precies af; de rest is maximaal beschikbaar, geen gegarandeerd bewaarrestje.

Op de werkbank

Maak vóór de bakdag een etiket met brood-ID, meel, moedergewicht, voeding, begintijd, temperatuur, verwacht kijkvenster en exact gebruiksgewicht. Vergelijk na afloop verwachte en werkelijke piektijd.

Bij deze les: B13, B14, B15, B19, B20, B21, B23. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

King Arthur Baking / Hannah Dela Cruz - Testing different sourdough feeding ratios · King Arthur Test Kitchen - Feeding and Maintaining Your Sourdough Starter · Meyers - rugsurdej

BAKSCHOOL

Twee broden voor zaterdag: een ovenplanning met beslismomenten

Een tafel met tarwedesem en een dunne snee rugbrød vraagt twee verschillende kalenders. Het tarwebrood mag zaterdag vers uit de oven komen en daarna enkele uren afkoelen. De rogge moet zijn volle rusttijd hebben gehad. Onderstaand draaiboek rekent daarom achteruit vanaf zaterdagmiddag: rogge op vrijdag, tarwe op zaterdag. Het is een oefenplanning voor de huidige thuisformules, geen beschrijving van een historische bakkerijdag.

Voor B13 is de koelkasttijd begrensd op 8-12 uur. Reken vanaf het werkelijk gevormde brood tot het inschieten, niet tot het aanzetten van de oven. Wie om 19.20 uur koelt en om 07.00 uur bakt, zit op 11 uur en 40 minuten. Zet daarom om 06.15 uur de oven en geschikte pot aan. Een voorverwarmstart om 08.00 uur zou dezelfde batch pas om 08.45 uur laten bakken en buiten het eigen receptvenster brengen.

De tijden blijven afspraken met controlepunten. Is de roggedesem vrijdag niet rijp, schuift mengen mee. Is de tarwebulk om 19.00 uur nog zwaar en weinig gegroeid, dan vorm je niet om de tabel te gehoorzamen. Noteer het nieuwe vormuur en bereken de koude bakafspraak opnieuw binnen 8-12 uur; of volg de bestaande warme narijs. Voor een feest met een harde serveertijd bak je vooraf een extra bewaarbrood en vries je dat volledig afgekoeld in.

Een koud week- of broeistuk is een apart knelpunt. Bij B20 komt 460 g massa uit de koelkast tegenover maar 150 g nieuw mengwater; alleen lauw water kan de koude last niet zomaar compenseren. B23 heeft hetzelfde soort probleem. Temper het complete week- of broeistuk vlak vóór mengen in een afgedekte metalen kom boven een warm waterbad, roer door en meet op meerdere plaatsen tot 24-26 °C. Gebruik daarna direct. Dit is een expliciete thuisbewerking; houd de tijd buiten de koelkast kort en binnen twee uur. Er gaat geen water uit het bad in de kom, niets wordt afgegoten en de desem wordt afzonderlijk gehouden tot het stuk gemeten is.

Deze warmtehandeling verandert geen gram in de formule. Ze maakt de beoogde deegtemperatuur beter bereikbaar zonder heel heet water op levende desem te gieten. Meet na het mengen opnieuw; een waterbad is geen garantie voor 26-28 °C einddeeg. De technische vergelijking bij King Arthur laat een gekoeld oud-broodweekstuk vóór gebruik op temperatuur komen. Ons waterbad en de gekozen 24-26 °C zijn een eigen controleerbare uitvoering, nog praktisch te beproeven.

Voorbeeld: vrijdag rogge, zaterdag tarwe

Moment	Werk	Voorwaarde om door te gaan
Donderdag 19.00	B19: 40 g roggemoeder + 240 g rogge + 240 g water; 24-26 °C.	Moeder was vooraf weer voorspelbaar actief.
Vrijdag 07.00-09.00	B19: kies het rijpe moment binnen 12-14 uur; weeg 500 g af, meng en rust 20-30 minuten.	Egale pasta; gemeten 27-28 °C.
Vrijdag daarna	B19: vullen, beginhoogte markeren en 2-4 uur bij 26-28 °C narijzen.	40-50% groei en fijne poriën; oven tijdig klaar.
Vrijdag laat in de ochtend of vroege middag	B19: 15 min 230 °C, daarna 80-100 min 180 °C; volledig koelen.	Kern 98-99 °C; beoordeling en 24 uur snijrust volgen het werkelijke einduur.
Vrijdag 08.00	B13: 20 g moeder + 70 g bloem + 70 g water; 24-26 °C.	Start het mengen alleen als de bouw later actief rijp is.
Vrijdag 13.30 / 14.00	Bij een om 14.00 rijpe bouw: 30 min meel-water-rust; daarna desem, zout en restwater.	Deeg 24-25 °C; de bulkklok start om 14.00.
Vrijdag 14.30 / 15.00 / 15.30	De drie bestaande vouwmomenten.	Rustig vouwen zonder scheuren; daarna ongestoord ontwikkelen.
Vrijdag circa 19.00 / 19.20	Bij circa 50% groei voorvormen; 20 min rust, definitief vormen en koelen op 3-4 °C.	Werkelijk koeluur opschrijven; pas de volgende rij aan als het anders loopt.
Zaterdag 06.15 / 07.00	45 min voorverwarmen op 245 °C; B13 koud bakken.	11 uur 40 min koelkast vanaf 19.20, binnen 8-12 uur.
Zaterdag na circa 07.55	Tarwe minstens 3 uur op een rooster; rogge pas snijden na zijn eigen 24 uur.	Serveer beide pas zodra hun volledige rusttijd voorbij is.

Dit is een uitgewerkt voorbeeld met gereedheidscriteria. Geen van de kloktijden bewijst dat een cultuur, deeg of brood klaar is.

Op de werkbank

Kies een werkelijk serveeruur en schrijf eerst het laatste verantwoorde bakmoment plus snijrust op. Vul daarna terugwaarts bouwen, bulk, vormen en voorverwarmen in; noteer een reserveplan als de cultuur trager blijkt.

Bij deze les: B13, B19, B20, B23. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

King Arthur Test Kitchen - Feeding and Maintaining Your Sourdough Starter · King Arthur Baking / Maurizio Leo - Bulk fermentation, explained · Meyers - Meyers mørke rugbrød · King Arthur Baking / Barb Alpern - Jewish Rye Bread

BAKSCHOOL

De dunbroodtafel: rollen, verplaatsen en drogen als één ambacht

De bagarstuga van Skansen komt uit Åflo in de Jämtlandse parochie Offerdal. Het museum vertelt over grote voorjaars- en najaarsbakken en over de bakstra, de ervaren bakster die kon helpen om een voorraad goed te laten slagen. Het werk bestond uit een ritme van deeg verdelen, dun rollen, prikken, inschieten, draaien en drogen. Vakmanschap zat niet alleen in een geheime verhouding, maar in veel gelijkmatige schijven achter elkaar.

Richt thuis drie plaatsen in: een koel uitrolvlak, de pan of oven en een vrij droogrooster. Leg weegschaal, krabber, deegrol, prikvork, brede spatel en meelborstel klaar. Werk eerst alleen met één proefschijf. Wie tegelijk probeert te rollen, verplaatsen en een te hete pan te redden, leert vooral brandplekken herkennen. Met twee personen kan één rollen en één bakken; spreek af dat de hete werkplek vrij blijft.

Weeg B22 in twaalf stukken van 59 g en B24 in veertien stukken van ongeveer 61 g. Houd de ongebruikte stukken afgedekt. Rol van het midden naar buiten, draai regelmatig en controleer of het deeg nog los ligt. Til het tussendoor op. Een dunne rand met een dikke kern wordt aan de buitenkant bruin terwijl het midden nog buigt; rol juist het midden zorgvuldig uit. Het getal op de diktemeter helpt meer dan een heel grote diameter.

Borstel los meel vóór en na het verplaatsen weg. Dat meel wordt op een hete plaat eerder zwart dan het brood. Ondersteun de schijf met een brede spatel of een voor voedsel geschikte dunne plank; uitrekken aan één rand geeft een scheur. Dicht prikken beperkt grote blazen. Skansen beschrijft hiervoor een geribbelde rol; een vork is onze eenvoudige thuisvervanger. De Noorse MatPrat-route laat eveneens rollen, loshouden en afborstelen als samenhangende handelingen zien.

B21 bevat desem en krijgt zijn eigen bulk en korte narust. B22 en B24 krijgen geen rijs. Bij de panbroden kijk je naar droge oppervlakken en bruine stippen, niet naar zwarte randen. Leg een gebakken schijf rechtstreeks op het rooster. De aparte droogfase is onderdeel van het recept: pas een volledig koud middenstuk kan aantonen of het brood prettig breekt. Een warme schijf geeft een misleidend beeld van de uiteindelijke brosheid.

Plan voor B24 bijvoorbeeld mengen om 09.00 uur, daarna handwarm laten worden en de volle 30 minuten rust; rond 09.40-10.00 uur begint de proefschijf. Laat het tempo van rollen en bakken vervolgens de eindtijd bepalen. Na de laatste panronde volgen 30-45 minuten op 100 °C en volledig koelen. Deze voorraadroute gaat droog de doos in. Zachte tunnbröd kent andere afwerking; een warme stapel onder een doek hoort niet ongemerkt in dit droge voorraadrecept.

Aan tafel hoeven de schijven niet allemaal perfect rond te zijn. Laat één gave schijf en één gebroken stuk zien: het breukvlak vertelt over het uitrollen en het drogen. Leg er boter, verse kaas of een kleine portie uitgelekte kool naast. Vertel over het werk in de bagarstuga en laat het gekraak even hoorbaar zijn voordat het beleg het brood zachter maakt.

Drie dunne broden, drie aparte werkroutes

Brood	Vorm en porties	Warmte en eindpunt
B21 knäckebröd	12 × circa 56 g; circa 20 cm; 1-2 mm; dicht prikken.	Na eigen desemrijs: 8-12 min 230 °C, vervolgens 20-40 min 110 °C. Koud midden breekt.
B22 droge tunnbröd	12 × 59 g; 22-24 cm; 1-2 mm. Geen rijs.	Panoppervlak circa 200-220 °C; 60-90 sec + 30-60 sec; 25-45 min drogen op 100 °C.
B24 flatbrød	14 × circa 61 g; 22-24 cm; ongeveer 1 mm. Geen rijs.	Panoppervlak circa 190-210 °C; 1-2 min per kant; 30-45 min drogen op 100 °C.

Deze kleine formaten en warmteschema's horen bij de bestaande ongeteste thuisroutes; de regionale bronnen gebruiken soms veel grotere ovens, broden of takkes.

Op de werkbank

Nummer drie proefschijven. Houd gewicht en temperatuur gelijk, meet dikte en noteer kleur na bakken én breuk na volledig koelen. Kies daarna één gelijkmatige dikte voor de rest van de batch.

Bij deze les: B21, B22, B24. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

Skansen - Bagarstugan, Åflo in Offerdal · MatPrat - Hjemmebakt flatbrød

BAKSCHOOL

Oud brood in nieuw roggebrood: wat de bakker vertelt en wat nog ontbreekt



Vóór het donkere brood ligt de korrel op de werkbank: gebroken rogge, water en warmte. Deze moderne scène verbeeldt de voorbewerking, niet een historische ovenreconstructie. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

In Joure begint De BreaBakker opnieuw met een deel van wat al brood was: stukken roggebrood worden met rogge en water gemengd, waarna broeien, vormen, zemelen en de lange ovenfase volgen. Een andere levende praktijk staat in Harderwijk. De Ouderwetse Bakkerij beschrijft twee productiedagen, met een tweede toevoeging van rogge en zout tussen de ovenfasen. Die twee getuigenissen tonen waarom een streekbrood niet tot één tijdregel is terug te brengen.

Ook een eenvoudige ingrediëntenlijst heeft grenzen. SOMA vermeldt voor zijn Fries roggebrood gebroken rogge, water en zout. Daarmee kennen we de genoemde ingrediënten, maar nog niet alle tussenstappen. Een lijst kan herverwerking van brood met dezelfde ingrediënten niet vanzelf uitsluiten. We mogen daaruit dus niet afleiden dat B17 exact het proces van die producent volgt.

Oud brood is geen droge grondstof. Het brengt reeds gebakken graan, vocht, zout en eventuele andere ingrediënten mee. Zelfs wanneer twee stukken allebei 100 g wegen, kunnen hun vochtgehalte en zoutbijdrage verschillen. Voeg daarom niet zomaar 100 g oud brood aan B17 of B18 toe en noem de hydratatie onveranderd. De 600 g graan, 510 g water en 12 g zout blijven in deze huisovenproeven intact.

De historische publicatie uit 1958 geeft geen complete oude-broodmassa of oveninstelling. Op dezelfde moderne webpagina staat daarnaast een kostprijsvoorbeeld met andere gegevens. De twee blokken mogen niet worden samengevoegd tot één zogenaamd volledig archiefrecept. Ook een uitvoerbare moderne methode met broodweekstuk uit een andere broodcultuur vult die gaten niet: het gedocumenteerde Jewish Rye van King Arthur is technisch leerzaam, maar is geen Friese of Groninger herkomstbron.

Wie het ambacht verder wil documenteren, heeft meer nodig dan een naam en een donker kruimbeeld. De tabel is een veldblad voor een toekomstig gesprek of een werkelijk uitgevoerde proef. Houd de bron, de bakkerijmaat en de huisovenvertaling apart. Tot die informatie er is, blijven B17 en B18 herkenbare, eerlijk gemarkeerde proefroutes. Hun naam vertelt welke familie we onderzoeken; de bereidingsstatus vertelt wat we nog niet hebben bewezen.

Veldblad voor een volledige regionale roggebroodmethode

Gegeven	Precies vastleggen	Waarom het nodig is
Graan	Ras of leverancier, heel/gebroken/meel, grootte van de fractie en alle gewichten.	Een hele korrel reageert anders dan fijn schroot.
Oud brood	Eigen recept, bakdatum, bewaarmethode, gebruikte massa, eventuele vochtmeting.	Vocht, zout en andere bestanddelen komen mee.
Broeien / zoetpan	Watergewicht en begintemperatuur; gemeten massatemperatuur, duur en bedekking.	Een ovenstand beschrijft niet vanzelf de temperatuur in het mengsel.
Tweede toevoeging	Welke rogge, meel, zout of water later komt; exacte volgorde en gewichten.	Een gefaseerde productie is geen eenmalige menging.
Vorm en oven	Binnenmaat, vulgewicht, deksel, aantal broden en gemeten warmteverloop.	Een beladen bakkerijoven houdt warmte anders vast dan één huisovenblik.
Resultaat	Afgekoeld gewicht, rusttijd, snijdikte, zachte korrel, kruim en werkelijk proefverslag.	Een digitale berekening of illustratie is geen geslaagde bakproef.

Onderzoeksblad, geen extra recept. Er worden geen ontbrekende traditionele hoeveelheden of temperaturen ingevuld.

Op de werkbank

Leg naast een eigen baklog één gedocumenteerde producentenbeschrijving. Markeer wat rechtstreeks is beschreven, wat je zelf hebt gemeten en wat nog onbekend is. Laat onbekende vakjes leeg.

Bij deze les: B17, B18. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

De BreaBakker - ambachtelijke productie · Bakkers in bedrijf / Bakkerijmuseum - roggebrood en recepten uit 1958 · De Ouderwetse Bakkerij Harderwijk - Fries roggenbrood · Brood van SOMA - Fries Roggebrood · King Arthur Baking / Barb Alpern - Jewish Rye Bread

BAKSCHOOL

De koude snee: een brood beoordelen zonder naar gaten te jagen

Een perfect brood heeft eerst een bestemming. Voor een dunne snee bij boter en biet zoek je draagkracht en een fijne beet; voor een tarwebrood bij soep mag de kruim luchtiger zijn. Schrijf vóór het bakken één doel op. Zo beoordeel je de compacte korrel van noordelijk roggebrood niet alsof het een open tarweboule moest worden.

Leg drie beslismomenten vast: het einde van de bulk of vormrijs, het brood vlak vóór de oven en de volledig afgekoelde doorsnede. Noteer bij de eerste twee de deegtemperatuur, werkelijke duur, beginhoogte en ontwikkeling. Bij tarwe lees je groei, gas en draagkracht samen; bij een roggepasta volg je de receptgroei en eerste fijne gaatjes. B17/B18 slaan deze rijstoets helemaal over: hun compacte massa wordt ongegist gegaard.

Houd de bakgang en het afkoelen als afzonderlijke fasen bij. King Arthur wijst erop dat de kern zijn doeltemperatuur kan bereiken vóór de andere kenmerken van gaarheid klaar zijn. De thermometer vervangt dus niet de beschreven tijd, korstontwikkeling en beoordeling van het koude resultaat. Laat afkoelen op de manier en gedurende de rust uit het eigen recept; snijd vochtige roggebroden pas na hun lange rust. Warm snijden kan kleef veroorzaken die achteraf op een fermentatiefout lijkt.

Maak de vergelijking uitvoerbaar. Weeg de werkelijk ingeschoten deegmassa zonder blik, en later het ongesneden, afgekoelde brood. Gebruik bij herhaling dezelfde manier van bestuiven of zemelen. Massaverlies (%) = (deegmassa − afgekoeld broodgewicht) / deegmassa × 100. Een denkbeeldige batch van 1.122 g naar 1.000 g verliest 10,9%. Dat getal is een registratievoorbeeld, geen streefwaarde. Ook gas en andere vluchtige stoffen verdwijnen; noem het geen exacte watermeting.

Snijd door het midden met hetzelfde scherpe kartelmes. Fotografeer het snijvlak recht van voren, bij gelijk licht en met een liniaal ernaast. Een eindkap toont een andere verhouding van korst en kruim. Noteer waar eventuele kleef zit: over het hele vlak, als natte zone onderin, rond harde korrels of alleen op een platgedrukte snijlijn. Gebruik voor de beoordeling een schoon mes; een met boter besmeerd blad zegt niets over de kruim.

Bij tarwe kunnen enkele enorme holten tussen dichte stukken samengaan met te korte fermentatie. Eén tunnel kan ook bij het vormen ontstaan. Veel kleine poriën in een laag brood maken te lange fermentatie aannemelijker wanneer het deeg vóór het bakken al slap werd, maar bewijzen die niet. Zoek daarom de foto van het deeg en het temperatuurverloop erbij. Bij gerezen rogge beschrijft Meyers een holte onder de bovenkorst als mogelijk gevolg van te ver doorrijzen; een scheur kan juist bij te weinig rijs passen.

Kies pas dan de volgende proef. Behoud het meellot, de volledige formule en de snijrust. Verander één aantoonbare afwijking: de werkelijke deegtemperatuur weer binnen het receptvenster brengen, een geobserveerd rijsmoment eerder of later nemen, of de beschreven bakgang werkelijk afmaken. Zonder log blijft de oorzaak open. Het doel van deze les is dat je volgende brood een antwoord geeft op één duidelijke vraag.

Van koude waarneming naar één volgende proef

Wat je ziet	Wat je terugzoekt	Eén volgende keuze
Tarwe: grote losse holten met zware zones ertussen	Groei en draagkracht vóór vormen; eindtemperatuur; of er grote luchtzakken zijn ingesloten.	Was de groei aantoonbaar achtergebleven, geef dezelfde formule langer tot de beschreven signalen verschijnen. Anders eerst het vormen documenteren.
Tarwe: laag brood, relatief gelijkmatige fijne poriën	Werd het deeg al vóór het bakken slap of kwam het juist zonder spanning uit de vorm?	Bij aantoonbaar doorgeschoten rijs eerder bakken; bij ontbrekende vormspanning dezelfde rijs behouden en het vormen verbeteren.
Gerezen rogge: los dak met een holte eronder	Foto van hoogte en oppervlak vlak vóór de oven; is gewacht op verdubbeling?	Bij te ver doorgeschoten groei volgende keer het voorgeschreven begrensde rijspunt aanhouden.
Rogge: mes krijgt een pasteuze laag	Eerste snijtijd, volledige bakgang en waterrekening; bij desembrood ook cultuur en verzuring.	Corrigeer de eerste werkelijk vastgestelde afwijking. Een extra lepel zuur is geen algemene reparatie.
Noordelijke korrelrogge: harde deeltjes in een compacte snee	Gebroken rogge versus hele korrels; voorbewerking, afdekking en gemeten warmtegang.	Herhaal met de beschreven korrelfractie en onveranderde formule; voeg geen rijsmiddel toe om het korrelprobleem te maskeren.
Goede smaak maar droger dan de vorige keer	Koud broodgewicht, bakduur, ovenverloop, koelen en bewaren.	Breng eerst de afwijkende bak- of bewaarfase terug naar de vorige succesvolle uitvoering.

Onderzoekstabel voor de bestaande recepten. Symptomen hebben meerdere oorzaken; een kruimfoto levert geen zekere diagnose.

Op de werkbank

Maak één beoordelingskaart met doel, recept-ID, deegfoto vóór de oven, koud snijvlak, deegmassa, koud broodgewicht, massaverlies, eerste snijuur en één wijziging voor de volgende batch. Geef het brood ook puur een cijfer voor snijdbaarheid en beet; voeg pas daarna boter, kool of biet toe.

Bij deze les: B13, B14, B15, B17, B18, B19, B20, B23. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

King Arthur Baking / Annabelle Shippee en Barb Alpern - How to tell if bread is done baking · Maurizio Leo / The Perfect Loaf - The Ultimate Guide to Proofing Bread Dough · Meyers - Meyers mørke rugbrød

BAKSCHOOL

Een naam op het roggebrood: van bakkersstempel naar procespaspoort

In Collectie Hilversum ligt een ijzeren roggebroodstempel met T.v.O., de letters van bakker Teun van Os. De collectie dateert het stuk tussen 1900 en 1933 en vertelt hoe inwoners hun roggedeeg 's morgens naar zijn bakkerij brachten en het brood 's avonds ophaalden. De stempel maakte de verantwoordelijke bakker herkenbaar. Het bewaarde voorwerp geeft ons geen gramformule, maar wel een tastbaar vertrekpunt: ook een langzaam gegaard brood heeft een maker en een gevolgde werkwijze.

Geef een eigen roggebrood daarom een procespaspoort. Bovenaan staan recept-ID, datum, graanfractie en de naam van de gebruikte bron. Daaronder teken je de werkelijke volgorde als losse vakken: mengen, eventuele voorbewerking, vormen, ovenfasen, koelen, snijden. Bij een volgende bakdag moet ieder vak terug te vinden zijn. Een extra fase verstoppen onder één woord als 'traditioneel' maakt vergelijken onmogelijk.

De Jourese producent De BreaBakker beschrijft mengen met eerder gebakken roggebrood, enkele uren broeien, vormen, zemelen, ongeveer vijftien uur op lage temperatuur en afkoelen tot omgevingstemperatuur vóór snijden. De Ouderwetse Bakkerij in Harderwijk beschrijft twee productiedagen met een tweede rogge- en zouttoevoeging tussen de ovenfasen. Dat zijn twee verschillende beschrijvingen van levende praktijk. Zet hun fasen naast elkaar; maak er geen derde, vermeend volledig recept van.

De oven hoort in hetzelfde paspoort. Brood.net beschrijft het afliggende bakken: rogge volgt op het gewone brood wanneer de bakkerijoven warmte afgeeft en afkoelt. Een elektrische huisoven op een lage instelling vult die warmte tussendoor aan. Onze gekozen temperatuurcurve is daarom een technische thuisroute. Een huisoven uitschakelen om een afliggende steenoven na te bootsen geeft geen gecontroleerde lange garing; hij kan heel anders afkoelen.

Maak voor de thuisproef de geometrie zichtbaar. Noteer binnenlengte, breedte, vulgewicht, vulhoogte en afdekking. Een bodem van 20 × 10 cm is 200 cm²; een blik van 25 × 11 cm is 275 cm², ruim een derde groter. Dezelfde massa ligt daarin anders. Een mooi passend ander blik is dus geen neutrale vervanging. Verdubbel twee identieke batches in twee beschreven vormen; veronderstel niet dat een dubbel brood dezelfde tijd vraagt.

Gebruik bij B17/B18 de voorgeschreven afdekking en een daarvoor geschikte vorm; het deksel of de folie houdt vocht vast en mag geen drukdicht vat maken. Een thermometer voor de ovenruimte leest de lucht, een kernvoeler de massa. Leg beide bij hun eigen meetpunt vast. Houd de ovendeur gesloten tussen geplande controles; steeds openen verandert het proces dat je juist wilt leren kennen. Dit zijn onze meetafspraken voor de huisoven, geen nagebootste handelingen van Van Os.

Het einddoel blijft de juiste broodfamilie: bij het noordelijke brood zachte gebroken korrels in een compacte, snijdbare massa; bij de zuidelijke families een eigen gerezen kruim. Wanneer een proef aan het doel voldoet, herhaal je haar met dezelfde instellingen en schrijf je de uitkomst op. Daarmee heb je een herhaalbare eigen versie opgebouwd. Een historisch exacte versie vraagt daarnaast een volledige bron voor juist die bakker, periode en installatie.

Het paspoort van B17 of B18 invullen

Onderdeel	Vast te leggen bij deze batch	Wat de uitkomst kan verklaren
Identiteit	Recept-ID en versie; ongegist; gekozen korrelfractie; thuisbewerking van de genoemde familie.	Een andere grondstof of rijsmethode levert een andere proef op.
Voorbewerking	Werkelijke begintemperatuur, massatemperatuur, tijd, bedekking en volledige gewichten.	Waterverdeling en zachtheid van de korrels.
Vorm	Binnenmaat, vulgewicht, vulhoogte en type niet-drukdichte afdekking.	Verschillen in de warmtegang en vochtverlies.
Warmte	Ovenfunctie, ingestelde fasen, gemeten ovenruimte, kernmeting en onverwachte onderbrekingen.	Het verschil tussen de bedoelde en uitgevoerde bakgang.
Na de oven	Koude massa, koelmethode, rustduur en tijdstip eerste snee.	Of kleef of droogte mede door het snij- of bewaarmoment ontstaat.
Beoordeling	Snee van dezelfde dikte; zacht/hard graan, samenhang, smaak; één volgende keuze.	Een reproduceerbare eigen werkwijze, los van een historische claim.

Het paspoort vult de bronles over oud brood aan. Het voegt geen onbekende hoeveelheid oud brood, zoetpanformule of oventijd aan B17/B18 toe.

Op de werkbank

Teken drie processtroken: de gepubliceerde volgorde van Joure, die van Harderwijk en jouw uitgevoerde B17 of B18. Markeer uitsluitend de werkelijk overeenkomende fasen. Schrijf onder je eigen brood de datum, het recept-ID en één gemeten resultaat: een hedendaagse signatuur die iemand anders kan controleren.

Bij deze les: B15, B16, B17, B18. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

Collectie Hilversum - Roggebroodstempel Teun van Os · Brood.net / Nederlands Bakkerij Centrum - Wat is roggebrood? · De BreaBakker - ambachtelijke productie · De Ouderwetse Bakkerij Harderwijk - Fries roggenbrood · Nederlands Bakkerijmuseum - regionale roggebroden

BAKSCHOOL

Een nieuwe zak meel · leer de verschillen lezen

Een meelzak heeft een adres en een partij. De Rijsoordse Molen, gebouwd in 1822, maalt vandaag onder meer tarwe, spelt en rogge. Dat maakt een bezoek of aankoop een begin van het broodverhaal: wie maalde deze korrel, voor welke toepassing en wanneer? Het bouwjaar van de molen bewijst niet dat jouw broodrecept sinds die tijd onveranderd is.

Noteer graansoort, volkoren of gezeefd, eventuele toevoegingen, maal- of verpakkingsdatum en lotnummer. Het eiwitgetal is maar één aanwijzing. Onderzoek aan tarwemeel laat zien dat ook vezelcomponenten, meelvocht en zetmeelkenmerken de wateropname beïnvloeden. Een industrieel type- of eiwitgetal vervangt dus geen observatie van jouw deeg.

Gebruik één vertrouwd recept als anker. Bak eerst B13 met het vertrouwde meel en later met het nieuwe meel; houd de totale graanbasis, rijpe desem, zout, doeltemperatuur, vorm en bakwijze gelijk. Noteer veranderingen in kleverigheid, rek en groei. Geef de tweede batch geen extra uur uitsluitend omdat de eerste dat nodig had: volg dezelfde waarneembare rijscriteria.

Verander bij de volgende vergelijking alleen het water in een kleine afgewogen stap. Twee procentpunten hydratatie is 10 g op 500 g totale graanbasis, maar 12 g op 600 g. Desemmeel en desemwater blijven in die basis zitten. Zet de wijziging in een aparte proefnotitie; de gepubliceerde formule en deegrekening blijven het ongewijzigde referentierecept.

Vergelijk rogge met dezelfde roggefamilie. De korrelgrootte van een gebroken graan, de vochtverdeling na broeien en de lange rust vóór snijden betekenen iets anders dan de rek van een tarwedeeg. Bij B17/B18 voer je daarom een nieuwe volledige batch uit met dezelfde vormmaat en hetzelfde week-/broeischema. Neem geen tarwe-waterproef over als automatische correctie voor noordelijk roggebrood.

Een thuisvergelijking geeft jou bruikbare baknotities. Zij is geen farinograafmeting en bewijst niet welke molecule het verschil veroorzaakte. Het doel is bescheiden en concreet: met één nieuw meel een brood maken waarvan je de volgende wijziging kunt uitleggen.

Mijn meelvergelijking

Vastleggen	Referentiebatch	Volgende batch
Meel en lot	Merk/molen, graan, zeving, datum	Alleen de bedoelde meelwisseling
Formule	Totale graan-, water- en zoutmassa	Verschil in gram én procentpunten
Deeg	Temperatuur en rijpe desem	Zelfde meetmomenten
Rijs	Groei, gevoel en tijd	Criteria vergelijken, klok registreren
Kruim	Na de volledige snijrust	Zelfde snijdikte en rustduur

Op de werkbank

Schrijf vóór het mengen één voorspelling en één gekozen wijziging op. Fotografeer beide kruimen pas na de volledige receptgebonden koelrust. Kies na het vergelijken één wijziging voor de derde batch; bewaar de eerdere gewichten in je baklog.

Bij deze les: B13, B14, B15, B16, B17, B18. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

De Rijsoordse Molen · molen en meel · Lovegrove e.a. · The contribution of fiber components to water absorption of wheat grown in the UK · Canadian Grain Commission · Measuring flour water absorption

BAKSCHOOL

De ovenkaart · waar krijgt je brood zijn kleur?

Een bleke zijkant en een donkere bodem vertellen iets over de plaats van het brood. Maak eerst een eenvoudige bruiningskaart voordat je tegelijk hydratatie, rijs en baktijd verandert. Dit is een onderzoek van jouw apparaat, geen nieuw regionaal broodrecept.

De toastproef van King Arthur Baking gebruikt gelijke sneetjes wit brood om verschillen zichtbaar te maken. Leg ze in één laag verspreid op een plaat op de gekozen richel, in een voorverwarmde oven rond 175-180 °C. Stop wanneer de middelste sneetjes licht kleuren en vergelijk boven- en onderkant. Blijf erbij. Noteer stand, richel, plaat, ingestelde temperatuur en werkelijke tijd; het voorbeeld is geen vaste baktijd voor jouw oven.

Gebruik steeds dezelfde plaat en draairichting. Een donkere zware plaat, een lichte plaat, een steen en een gesloten pan geven andere omstandigheden. Doe een tweede vergelijking pas met één gewijzigde factor. Een kaart op 180 °C zegt niet hoe een zwaar geladen oven op 250 °C zich gedraagt, en de kleur van toast kalibreert geen thermostaat.

Bak vervolgens één referentiebrood volgens zijn volledige recept. Leg vast waar het stond, hoe lang oven en eventueel steen waren voorverwarmd, wanneer het deksel eraf ging en wanneer de korst begon te kleuren. Fotografeer het afgekoelde brood van boven, opzij en onder. Verbind een donkere plek met een meetbare plek in de oven voordat je de formule verandert.

Een extra brood neemt ruimte en warmte op. Houd tussen vormen vrije luchtcirculatie en behoud de oorspronkelijke deegstukken. Neem voor twee opeenvolgende ovenrondes een afzonderlijke fermentatieplanning. Draai een brood pas als het voldoende is gezet en de receptfase dat toelaat; open niet voortdurend om de kleur te controleren.

De warmtebron bepaalt welke vraag zinvol is. Voor een panbrood vergelijk je deksel- en openfase. Voor knäckebröd vergelijk je plaatpositie en dikte. Bij tunnbröd of flatbrød op de plaat noteer je juist plaattemperatuur, contacttijd en verkleuring per zijde. Een toastkaart van de oven vervangt die afzonderlijke plaatproef niet. Volg de temperatuurlimieten van pan, dekselknop en bakpapier.

Van waarneming naar één volgende proef

Waarneming	Eerst vastleggen	Volgende vergelijking
Bodem donker, bovenkant bleek	Richel, plaatmateriaal, steen en tijd	Zelfde brood op andere richel
Eén zijde donker	Oriëntatie en afstand tot wand	Zelfde positie; één geplande draai na zetten
Eerste batch goed, tweede bleek	Hersteltijd en gemeten ovenwarmte	Langere hersteltijd, gelijke rijsrijpheid
Dunbrood deels bleek	Dikte en contact met plaat	Gelijkmatiger uitrollen, zelfde warmte

Op de werkbank

Teken een rechthoek met voor/achter/links/rechts. Noteer de toastkleuren en plak de drie foto’s van je referentiebrood erbij. Kies één wijziging voor de volgende bakdag; verander niet ook het meel of de hoeveelheid desem.

Bij deze les: B13, B14, B19, B20, B21, B22, B23, B24. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

King Arthur Baking · Identifying oven hot spots

BAKSCHOOL

De snede die het brood laat openen

Een hoge korstrand op een tarweboule trekt het oog. Op dezelfde tafel kan een glad, compact roggebrood even goed geslaagd zijn. Begin daarom bij het brood dat je wilt snijden: B13 krijgt ruimte om in de oven open te gaan; B19 moet later een dunne snee dragen. Het oppervlak is een gevolg van de werkwijze, geen ranglijst van mooie broden.

Een snede maakt bij vrijstaand tarwedeeg een gekozen zwakke plek. De vroege uitzetting krijgt daar ruimte. Martin Philip beschrijft hoe insnijden, voldoende resterende deegsterkte en vocht in de beginfase samen werken. Een nauwkeurige snede herstelt geen overrijs. De B13-pot houdt vocht van het deeg vast; houd de bestaande gesloten en open bakfase aan en voeg voor deze proef geen water of ijs aan de hete pot toe.

Leg het brood stabiel op het koele inschietvlak, met handen buiten de snijlijn. Gebruik een schoon scherp bakkersmesje in een houder. Een vlotte beweging snijdt de huid; telkens zagen trekt aan de massa. Maurizio Leo beschrijft een schuine messtand van circa 30° ten opzichte van het oppervlak voor een lip die kan opkrullen. Bij 90°, recht in het oppervlak, spreidt de opening zich anders. De hoek gaat over het plaatselijke deegoppervlak, niet over de tafel.

Onze eerste B13-oefening kiest één snede van ongeveer 16 cm, circa 8 mm diep, iets naast het midden. Dat is een uitvoeringskeuze binnen de technische bronbandbreedte van circa 6-13 mm. Teken de lijn eerst op papier. Stort het gekoelde brood pas wanneer oven en geschikte pot klaar zijn; snijd en bak direct volgens B13. Duw een tegendraads deeg niet met extra diepe sneden in vorm.

Vergelijk op een volgende bakdag dezelfde formule, hetzelfde ronde formaat, dezelfde narijs en bakgang. Verander alleen de meshoek van ongeveer 30° naar 90°; lijn en snijdiepte blijven gelijk. Dat maakt de rol van de snede zichtbaar zonder één batch in twee kleinere broden met een andere warmtegang te veranderen. Er ontstaan twee waarnemingen, geen gecontroleerd laboratoriumbewijs: noteer eventuele verschillen in rijpheid alsnog.

Meet na minimaal de volledige B13-snijrust de hoogste broodhoogte en de breedte van de geopende snede, beide in millimeters. Fotografeer bovenkant, zijaanzicht en middensnee met een liniaal. Noteer of de korst op de gekozen plek openging, of elders een scheur ontstond en of de boter op een snee prettig blijft liggen. Een groot oor alleen vertelt niets over een gaar midden of goede smaak.

Het oppervlak per broodfamilie

Familie	Handeling vóór bakken	Wat je beoordeelt
B13 tarwedesem	Voor deze oefening één afgemeten snede; vorm en bakgang blijven gelijk.	Opening waar bedoeld, bruikbare kruim en korst; niet uitsluitend een oor.
B14 volkoren vormbrood	Volg de eigen vorm- en receptafwerking; het blik ondersteunt het deeg.	Draagkracht van het dak en een gelijkmatige, snijdbare kruim.
B15/B19/B20 gezuurde rogge	Gladstrijken en de voorgeschreven groei/oppervlakteporiën volgen. Geen tarwe-snede toevoegen.	Begrensde rijs en samenhang na de lange snijrust.
B17/B18 noordelijk roggebrood	Ongegiste massa volgens de eigen vorm-, afdek- en lange warmteroute.	Zachte korrels en compacte snee. Er is geen tarwe-ovensprong te sturen.
B21 knäckebröd	Dicht prikken volgens het bestaande recept.	Gelijkmatige dunne plaat en een koud midden dat breekt.

Oefenkeuzes voor bestaande recepten; digitaal nagekeken, nog niet uitgevoerd. De 16 cm en 8 mm zijn geen regionale of universele norm.

Op de werkbank

Bak B13 op twee bakdagen met één gewijzigde meshoek. Log snijlengte, geschatte diepte, hoek, toestand van het deeg, minuten tussen storten en inschieten, gesloten/open bakduur, koude hoogte en snedebreedte. Schrijf vóór het tweede brood op welk verschil je verwacht; voeg de uitkomst pas toe nadat je werkelijk hebt gebakken.

Bij deze les: B13, B14, B15, B17, B18, B19, B20, B21. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

King Arthur Baking · Maurizio Leo, How to score bread dough · Martin Philip · Scoring and Evaluation of Artisan Bread, Cereal Foods World 63(2), 2018 · Meyers - Meyers mørke rugbrød · Nederlands Bakkerijmuseum - regionale roggebroden

BAKSCHOOL

Een stukje volgende bakdag · desem drogen en weer wekken



Een moderne gedroogde desemreserve bij het inpakken; herstel van de cultuur moet later blijken. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Bij een grote bak hoorde ook zorg voor het volgende baksel. Isof beschrijft voor Zweeds roggebrood hoe desem vaak gedroogd werd bewaard. Åke Campbell noteerde in zijn studie van de broodcultuur rond de jaren 1880 ook deegresten in de houten trog: op Gotland kon de achtergebleven zure massa het volgende deeg op gang helpen. Dat vertelt hoe de ene bakdag aan de andere werd verbonden; het geeft geen geteste bewaartermijn.

Onze kleine reserve volgt een moderne werkwijze met schoon materiaal. Neem 60 g van een gezonde, recent gevoede en voorspelbaar actieve cultuur vóór zout of andere receptingrediënten erbij komen. Bewaar de gewone moeder daarnaast volgens de onderhoudsles. Zo hangt de volgende bakdag niet af van deze eerste, nog ongeteste droogproef.

Smeer de 60 g zeer dun op schoon bakpapier op een plaat; een vlak van ongeveer 25 × 20 cm is onze werkmaat. Laat op kamertemperatuur, beschermd tegen stof en insecten maar met luchtcirculatie, geheel bros drogen. Controleer dagelijks; dit kan ongeveer één tot vijf dagen vragen. Gebruik geen ingeschakelde oven. De vlokken moeten ook op dikkere plekken breken; een taaie rand is nog niet klaar. Bewaar pas daarna in een schoon droog luchtdicht potje op een koele, donkere plaats.

Zet naam van de cultuur, meel, voedingsverhouding, datum en drooggewicht op het etiket. Bij een nominale 100%-cultuur zit in 60 g ongeveer 30 g meel en 30 g toegevoegd water. De droge opbrengst is daarom een controle, geen exact bewijs van afwezig vocht. Gebruik gewicht nooit alleen om een nog buigzame laag goed te keuren. Inspecteer de reserve bij gebruik; schimmel, roze/oranje groei of rotgeur betekenen weggooien.

Herstelproef: doe 10 g vlokken met 20 g water van 24-26 °C in een schone pot van 500 ml. Roer af en toe tot zij grotendeels uiteenvallen, doorgaans enkele uren. Voeg 10 g van hetzelfde voederméél toe. Houd op 24-26 °C met een deksel dat gas kan laten ontsnappen. Wacht op zichtbare activiteit; het kan een dag of langer duren. Voeg vervolgens 10 g water en 10 g meel toe en herhaal die kleine voeding zodra de activiteit terugkomt.

Ga daarna terug naar de bestaande onderhoudsroute: behoud 20 g cultuur, geef 40 g meel en 40 g water en volg de groei. Geef drie achtereenvolgende, voorspelbare voedingen vóór je een bakdesem bouwt. De eerste vlokkenmassa heeft geen exact bekende hydratatie; noteer haar apart en gebruik haar niet rechtstreeks als de afgewogen 100%-desem in een broodformule. De vaste vervolgvoedingen vormen weer je nominale 100%-boekhouding.

Test een deel van de reserve na één week en houd de oorspronkelijke moeder ondertussen aan. Noteer hoe lang oplossen, eerste activiteit en betrouwbaar herstel werkelijk duurden. Een droog potje met een familienaam bewijst geen eeuwenoude, onveranderde microbiële samenstelling. Het waardevolle verhaal is concreet: van wie kwam de cultuur, met welk meel voedde jij haar en kon je er opnieuw brood mee bakken?

De kleine reserve in gewichten

Fase	Hoeveelheden	Registratie
Drogen	60 g rijpe cultuur; circa 25 × 20 cm dun uitgesmeerd.	Startgewicht, begin/einddatum, ruimtecondities en volledig brosse toestand.
Oplossen en eerste voer	10 g vlokken + 20 g water + 10 g meel = 40 g.	Werkelijke oplostijd, temperatuur en eerste activiteit. Geen claim van exacte 100% hydratatie.
Twee kleine vervolgvoedingen	Eerst 40 + 10 + 10 = 60 g; daarna 60 + 10 + 10 = 80 g.	Elke voeding volgt activiteit; tijden worden waargenomen, niet beloofd.
Terug naar onderhoud	20 g behouden + 40 g meel + 40 g water = 100 g.	Drie voorspelbare voedingen; daarna de receptspecifieke bakdesem bouwen.
Reserveproef na één week	Gebruik slechts 10 g droge vlokken; laat de overige reserve dicht.	Herstel gelukt, nog niet voorspelbaar of afgekeurd; geen fictief bakresultaat.

Moderne kleine thuisbewerking, nog niet praktisch getest. Voor tarwe en rogge het eigen bekende voederméél bewaren. Er is geen gegarandeerde bewaartermijn of garantie op herstel.

Op de werkbank

Maak één reservekaart en één herstelkaart met dezelfde cultuurcode. Behoud de levende moeder tot de proef is afgerond. Vergelijk na de drie voorspelbare herstelvoedingen één volledig brood met je gewone referentiebatch; vul smaak en rijstijd alleen in na een echte bakdag.

Bij deze les: B13, B15, B19, B20, B23. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

Isof / Matkult - Rågbröd · Åke Campbell · Äldre svensk brödkultur i belysning av 1880-talets allmogebröd, 1943-44, p. 35 · King Arthur Baking · PJ Hamel, Putting your sourdough starter on hold · King Arthur Baking - sourdough starter

BAKSCHOOL

Van losse massa naar brood · wat je handen werkelijk doen

Aan tafel zie je een ronde korst of een rechte snee. Aan de werkbank ligt eerst een losse massa. De overgang verdient evenveel aandacht als het bakken. Bij B13 moet het deeg zichzelf straks dragen; B14 krijgt steun van het blik. Beide werkwijzen horen bij onze hedendaagse thuisformules. De vormtechniek hieronder is ontleend aan demonstrerende bakkers, niet aan een teruggevonden Vlaams boerderijvoorschrift.

Begin pas wanneer de bulk van het gekozen recept klaar is. Maak een ruim vlak schoon, leg de krabber neer en zet mand of blik binnen bereik. Gebruik op het werkvlak hooguit een dun waasje apart genoteerd bestuifmeel: veel los meel tussen de vouwen maakt het sluiten lastiger. Schraap de kom zorgvuldig leeg zonder de massa hoog uit te rekken. Druk bij B13 niet eerst alle belletjes plat.

Voor de voorvorm van B13 schuif je de krabber laag langs de werkbank onder één rand. De vrije hand begeleidt het deeg terwijl je die rand iets onder de massa brengt. Draai de massa een stukje en herhaal tot er een losse ronde met een gladde bovenkant ligt. De buitenhuid hoeft nog niet strak te staan. Stop vóór zij scheurt. Laat de ronde met de sluiting onder de bestaande 20 minuten rusten; dek los af tegen uitdrogen.

Voor de definitieve ronde keer je het ontspannen deeg voorzichtig, zodat de gladde kant onder ligt. Breng de randen zonder hard trekken naar het midden en sluit daar de plooien. Keer terug met de sluiting onder. Maak met gebogen handen enkele korte schuifbewegingen over het bijna kale vlak: de onderzijde pakt licht vast en de bovenkant wordt gladder. Stop zodra de ronde samenhangt; blijf niet trekken om ieder klein kuiltje weg te werken. Leg vervolgens met de naad boven in de voor B13 bestoven mand van 23 cm. Bij het storten komt die naad onder het brood.

Voor B14 druk je de massa voorzichtig tot een brede rechthoek waarvan de korte zijde iets korter is dan de binnenlengte van het blik van circa 25 cm. Neem de korte zijde als begin en rol in enkele stappen naar de tegenoverliggende korte zijde. Sluit iedere vouw met rustige handdruk; werk een duidelijk grote luchtzak weg zonder het hele deeg hard uit te persen. Knijp de laatste naad dicht. Leg de rol met die naad onder in de met de bestaande 5 g olie ingevette vorm. Strijk zo nodig met licht vochtige handen egaal en markeer de beginhoogte. Het recept vraagt daarna zijn eigen beperkte groei.

Een roggepasta behandel je anders. B19 wordt gelijkmatig in de vorm verdeeld; B17/B18 worden in porties stevig aangedrukt volgens hun ongegiste route. Je probeert deze massa’s niet tot een tarwebol te spannen. Laat de verschillen ook aan tafel zien: een vrijstaand brood, een vormbrood en een compact korrelbrood hebben elk een passende bouw. Deze instructie maakt het vormwerk concreet; het resultaat van de Tafelreizen-formules moet nog werkelijk worden gebakken.

Technische les voor de bestaande thuisformules; redactioneel gecontroleerd, niet door Tafelreizen praktisch gebakken.

Naad, steun en stopmoment

Brood	Waar ligt de naad?	Wanneer stop je het vormwerk?
B13: ronde vloerdesem	Onder tijdens de werkbankrust; boven in de mand; onder bij het bakken.	Een gladde samenhangende ronde zonder scheurende huid. De mand mag het verdere werk doen.
B14: volkoren vormbrood	Goed gesloten en onder in het ingevette blik.	Een gelijkmatige rol die in de vorm past, zonder ingesloten grote luchtzak of open eindnaad.
B19: gerezen rogge	Geen opgerolde tarwenaad; een egaal gevulde vorm.	Homogene pasta, gelijkmatig oppervlak en gemarkeerde beginhoogte.
B17/B18: lang gegaarde korrelrogge	Geen tarwenaad of narijs.	De massa is volgens het recept stevig en zonder grote luchtgaten aangebracht; de losse afdekking volgt.

De vormhandelingen voor B13/B14 zijn een technische thuisles. De receptmassa, vormmaat, rijscriteria en bakgang blijven gelijk. Geen praktijkvalidatie.

Op de werkbank

Kies B13 of B14 en bak één hele bestaande batch. Maak drie foto's: na het lossen, na de uiteindelijke vorm en vlak vóór bakken. Noteer of de huid scheurde, waar de naad lag en of er veel los bestuifmeel nodig was. Beoordeel het koude middensnijvlak na de eigen receptgebonden rust. Herhaal het brood op een volgende dag met één rustigere vormhandeling, zonder tegelijk water of rijsdoel te veranderen.

Bij deze les: B13, B14, B19, B17, B18. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

King Arthur Baking / Maurizio Leo - How to preshape sourdough · King Arthur Baking / Barb Alpern - Artisan sourdough bread tips, part 2 · King Arthur Baking Company - How to shape a sandwich loaf · Meyers - Meyers mørke rugbrød

BAKSCHOOL

De mengtafel · elke gram water krijgt één bestemming

Het verhaal van brood is ook het verhaal van kleine handelingen die iemand steeds opnieuw goed uitvoert. Een kom restwater naast de weegschaal lijkt onbeduidend, totdat die tweemaal wordt toegevoegd of op het aanrecht blijft staan. Richt de mengtafel daarom per fase in. Deze les is onze moderne werkafspraak voor de bestaande recepten; zij voegt geen nieuw regionaal recept toe.

Voor B13 weeg je 345 g nieuw water en verdeel je dat vóór het mengen over 325 g voor de meel-water-rust en 20 g voor later. Zet daarnaast 12 g fijn keukenzout en de precies afgewogen 150 g rijpe desem. De 75 g water in die desem zitten al in de totaalrekening. Voor B14 zijn dezelfde vakken 400 g, 20 g, 13 g zout en 200 g rijpe desem. Zet de lege schaaltjes na gebruik aan de andere kant van de kom. Zo zie je wat werkelijk is toegevoegd.

Die kleine portie van 20 g water hoeft het zout niet vooraf volledig op te lossen. De oude B13-formulering vroeg te veel: 12 g zout met 20 g water zou 37,5% zout in de totale oplossing betekenen. Morton vermeldt circa 26,4% voor een verzadigde oplossing rond omgevingstemperatuur. Extra water toevoegen om het laatste kristal te laten verdwijnen verandert dus het brood. Strooi het fijne zout gelijkmatig over het deeg, voeg alleen het afgewogen restwater toe en verdeel beide door de hele massa.

Werk na de beschreven meel-water-rust eerst de afgewogen desem door het deeg. Voeg daarna zout en restwater toe. Knijp met schone vingers delen van het deeg samen en vouw die naar het midden; draai de kom en herhaal. Gebruik een krabber voor wat aan de wand blijft hangen. Het deeg kan bij het begin van die laatste watertoevoeging glibberig of los aanvoelen. Blijf rustig mengen tot er geen afzonderlijke strepen desem, droge meelplekken of plaatselijke zoutophopingen zijn. Geen extra bloem toevoegen om deze tijdelijke fase te verbergen.

Meet vervolgens de deegtemperatuur en noteer de tijd sinds het toevoegen van de desem. B13/B14 streven naar 24-25 °C; de bestaande bulkklok is al begonnen tijdens het mengen. Doorwerken totdat het deeg warmer wordt is geen vervanging voor goede waterkeuze. Deze handmatige menging ondersteunt de bestaande vouwrondes; een perfecte dunne vliesproef is niet de enige maatstaf, zeker niet bij volkoren B14.

Neem de volgorde niet ongemerkt mee naar elk roggebrood. Bij B17 gaat het zout al door het droge schroot; B18 heeft zijn eigen gemengde warme voorbewerking. B19/B20/B23 vragen hun beschreven homogene roggepasta en een afzonderlijke rekening voor desem, korrels of broeistuk. De les is steeds dezelfde: het water dat een fase binnenkomt, blijft zichtbaar in de totale formule. De zoutpercentages in de tabel zijn bakkerspercentages op graanbasis, geen pekelpercentages voor groente of worst.

Eigen controleoefening op de bestaande formules; digitaal doorgerekend, nog niet praktisch uitgevoerd.

Twee mengtafels, één gesloten rekening

Controle	B13 tarwedesem	B14 volkoren
Nieuwe bloem/meel bij de rust	475 + 50 = 525 g	550 g
Water bij de rust / water voor later	325 g / 20 g	400 g / 20 g
Rijpe desem, exact in het deeg	150 g = 75 g meel + 75 g water	200 g = 100 g meel + 100 g water
Fijn zout apart	12 g	13 g
Massa na de eerste meel-water-menging	850 g	950 g
Alle ingrediënten bij elkaar	1.032 g deeg	1.183 g deeg
Totale graanbasis / totaal water	600 g / 420 g = 70%	650 g / 520 g = 80%
Zout op totale graanbasis	12 / 600 = 2%	13 / 650 = 2%

Alle getallen komen uit de bestaande recepten; weegverliezen aan kom en handen kunnen het werkelijk verzamelde deeggewicht iets verlagen. Vul zo'n verschil niet op gevoel aan met water. Vormolie, rijstmeel en apart genoteerd bestuifmeel staan buiten deze deegmassa.

Op de werkbank

Leg vóór één B13- of B14-batch alle porties in afzonderlijke getarreerde kommen klaar en schrijf de acht tabelregels over. Vink iedere toevoeging direct af. Noteer na mengen de gemeten deegtemperatuur en of de massa overal gelijkmatig was. Er komt voor deze oefening geen extra water, zout of meel in het recept.

Bij deze les: B13, B14, B17, B18, B19, B20, B23. De volledige recepten volgen na de bakschool.

Bronnen bij deze methode

The Perfect Loaf / Maurizio Leo - My Best Sourdough Recipe · King Arthur Baking / Barb Alpern - Using the autolyse method · Morton Salt - Industrial Product Information: saturated brine

DE DEEGREKENING

Dezelfde formule, twee batches.

Een uitgewerkt weegblad voor B13. De online deegrekening geeft dezelfde bijdragen voor alle 24 broden. Een grotere afweeglijst verandert de oorspronkelijke vormmaat of rijsduur niet.

Ingrediënt / fase	1 batch (g)	2 batches (g)
Rijpe tarwedesem, 100% hydratatie / desem	150	300
Sterke tarwebloem / deeg	475	950
Volkoren tarwemeel / deeg	50	100
Water / deeg	345	690
Fijn zout / deeg	12	24

De rekening controleren

Per batch: 600 g graan, 420 g water en 12 g zout. Twee batches: 1200 g graan, 840 g water en 24 g zout. Hydratatie blijft 70%; toegevoegd zout blijft 2%.

150 g rijpe desem bevat 75 g meel en 75 g water. Die bijdragen zitten al in de rekening. Voor twee batches is 300 g rijpe desem nodig; schaal de bouw mee en bewaar de moeder apart. Voeg het bewaarrestje niet aan het deeg toe.

Maak twee broden in de oorspronkelijke maat. Rijs- en baktijden worden niet verdubbeld. Plan voor elke ovenronde een passende start; laat de tweede batch niet onbeperkt warm wachten.

Online: bakschool.html?brood=B13#deegrekening

B01 / HET AVONDBROOD

Het brood van het erf



Ronde tarwe-rogge met een fijne, lichtbruine kruim; beeld ter illustratie van vorm en broodfamilie. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Een korst die mee aan tafel komt. Rogge geeft een aardse toon naast de erwtenpot; de tarwe houdt de kruim soepel genoeg om te delen.

Aan tafel

Erwtenpot, geroosterde prei en koele kool.

B01 / LAGE LANDEN

Het brood van het erf

1 ronde van circa 700-760 g

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

Bokrijk documenteert het bakhuis op het erf. Dit is onze hedendaagse formule, geen overgeleverd recept van een familie in Eksel in 1825.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 360 g (72%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	300	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Volkoren roggemeel / deeg	150	Geeft graansmaak en een compacter, vochtiger kruim; vraagt minder kneden dan tarwe.
Water / deeg	310	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.

Materiaal

Rijsmand Ø 22 cm; hittegeschikte broodpot circa 24 cm.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng meel, starter en vloeistof tot geen droge delen blijven; rust 20 minuten. Voeg zout en eventuele olie of boter toe. Vouw bij tarwedeeg na 30, 60 en 90 minuten. Laat in totaal circa 4-6 uur bij 24-26 °C rijzen, vanaf mengen gerekend, tot 40-60% groei, belletjes aan de rand en een voelbaar luchtiger deeg. De toestand gaat vóór de klok.

4 / Vormen

Bol op, laat 20 minuten ontspannen en span opnieuw op. Leg met de naad boven in een bebloemde rijsmand.

5 / Narijs

Na vormen 2-4 uur bij 24-26 °C tot luchtig en veerkrachtig; een lichte vingerindruk veert langzaam deels terug. Voor een vrije boule of bâtard kan in plaats daarvan 8-12 uur op 0-4 °C; bak koud. Bij vormbrood/focaccia eerst 30-50% groei in de vorm, dan maximaal 12 uur gekoeld; geef bij te weinig groei nog tijd onder toezicht.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

Minstens 3 uur op een rooster.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Erwtenpot, geroosterde prei en koele kool.

Gluten: tarwe en rogge. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Volledig afgekoeld in papier of linnen, voor beste kwaliteit binnen 24 uur. Vries overschot gesneden dezelfde dag in; label met broodcode en datum. Ontdooi afgedekt en fris desgewenst 6-10 minuten op 180 °C op.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

Bokrijk - brood en het bakhuis — Erfgoedcontext van het bakhuis; geen bewijs van deze gramformules.

B02 / HET AVONDBROOD

Het brood voor de thuiskomer



Ovale tarwe-rogge; de open snede en kruim tonen een mogelijk resultaat, geen vaste maat voor succes. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Een lang brood dat in regelmatige sneden op tafel komt. De zachte kruim vangt jus op; een duidelijke korst blijft overeind naast de rundstoof.

Aan tafel

Gebraiseerd rund, wortels en ovenaardappelen.

B02 / LAGE LANDEN

Het brood voor de thuiskomer

1 lang brood van circa 700-750 g

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

Een regionale graanverbinding, geen bewijs van wat de teuten of jouw voorouders precies aten. De broodvorm is een praktische keuze voor onze tafel.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 350 g (70%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	350	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Volkoren roggemeel / deeg	100	Geeft graansmaak en een compacter, vochtiger kruim; vraagt minder kneden dan tarwe.
Water / deeg	300	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.

Materiaal

Ovale rijsmand circa 25 cm; passende ovenvaste broodpot of broodvorm met deksel.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng meel, starter en vloeistof tot geen droge delen blijven; rust 20 minuten. Voeg zout en eventuele olie of boter toe. Vouw bij tarwedeeg na 30, 60 en 90 minuten. Laat in totaal circa 4-6 uur bij 24-26 °C rijzen, vanaf mengen gerekend, tot 40-60% groei, belletjes aan de rand en een voelbaar luchtiger deeg. De toestand gaat vóór de klok.

4 / Vormen

Vorm voorzichtig een rechthoek, vouw de zijkanten naar binnen en rol strak zonder scheuren. Naad boven in de mand.

5 / Narijs

Na vormen 2-4 uur bij 24-26 °C tot luchtig en veerkrachtig; een lichte vingerindruk veert langzaam deels terug. Voor een vrije boule of bâtard kan in plaats daarvan 8-12 uur op 0-4 °C; bak koud. Bij vormbrood/focaccia eerst 30-50% groei in de vorm, dan maximaal 12 uur gekoeld; geef bij te weinig groei nog tijd onder toezicht.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

Minstens 3 uur op een rooster.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Gebraiseerd rund, wortels en ovenaardappelen.

Gluten: tarwe en rogge. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Volledig afgekoeld in papier of linnen, voor beste kwaliteit binnen 24 uur. Vries overschot gesneden dezelfde dag in; label met broodcode en datum. Ontdooi afgedekt en fris desgewenst 6-10 minuten op 180 °C op.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

B03 / HET AVONDBROOD

Acht stukken aan één tafel



Een gedeelde tarweronde met acht gemarkeerde parten; olie en losse broodstukken zijn tafelstyling. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Eén brood verdeelt zich in acht stukken. Het gebaar maakt delen zichtbaar naast de schaal linzen; de tarwe laat de kruidenolie spreken.

Aan tafel

Ovenlinzen met prei en kruidenolie.

B03 / OVERIG EUROPA

Acht stukken aan één tafel

1 ronde van circa 680-740 g, 8 segmenten

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

De bakkerijen van Pompeï vormen het vertrekpunt. Acht segmenten verwijzen naar bekende antieke broodvormen; onze bloem, verhoudingen en ovenroute zijn modern en geen exacte reconstructie.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 340 g (68%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	450	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Water / deeg	290	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.

Materiaal

Rijsmand Ø 22 cm; broodpot Ø 24 cm; scherp broodmesje.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng meel, starter en vloeistof tot geen droge delen blijven; rust 20 minuten. Voeg zout en eventuele olie of boter toe. Vouw bij tarwedeeg na 30, 60 en 90 minuten. Laat in totaal circa 4-6 uur bij 24-26 °C rijzen, vanaf mengen gerekend, tot 40-60% groei, belletjes aan de rand en een voelbaar luchtiger deeg. De toestand gaat vóór de klok.

4 / Vormen

Maak een lage ronde en leg naad boven in de mand. Na de narijs omkeren; snijd vier lijnen van rand tot rand, circa 7 mm diep, zodat acht punten ontstaan. Geen koord meebakken.

5 / Narijs

Na vormen 2-4 uur bij 24-26 °C tot luchtig en veerkrachtig; een lichte vingerindruk veert langzaam deels terug. Voor een vrije boule of bâtard kan in plaats daarvan 8-12 uur op 0-4 °C; bak koud. Bij vormbrood/focaccia eerst 30-50% groei in de vorm, dan maximaal 12 uur gekoeld; geef bij te weinig groei nog tijd onder toezicht.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

Minstens 3 uur op een rooster.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Ovenlinzen met prei en kruidenolie.

Gluten: tarwe. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Volledig afgekoeld in papier of linnen, voor beste kwaliteit binnen 24 uur. Vries overschot gesneden dezelfde dag in; label met broodcode en datum. Ontdooi afgedekt en fris desgewenst 6-10 minuten op 180 °C op.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

Parco Archeologico di Ercolano - Breads and flatbreads — Archeologische broodvormen en radiale verdeling in de Vesuviusregio; geen reconstructie van meelverhouding, desem of baktemperatuur.

B04 / HET AVONDBROOD

Het brood van de voorraadkamer



Rogge-tarwe uit de vorm, met een fijne samenhangende kruim en licht bolle bovenkant. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Een dichter brood in dunne sneden. Het smaakt naar graan en past bij erwten, prei en de rust van een eenvoudige voorraadmaaltijd.

Aan tafel

Erwtenstoof en appel met gedroogde pruim.

B04 / LAGE LANDEN

Het brood van de voorraadkamer

1 vormbrood van circa 760-820 g

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

De abdijavond is een verbeelding van bewaren en gastvrijheid. Deze verhouding is geen gedocumenteerd middeleeuws kloosterrecept.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 380 g (76%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	250	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Volkoren roggemeel / deeg	200	Geeft graansmaak en een compacter, vochtiger kruim; vraagt minder kneden dan tarwe.
Water / deeg	330	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.

Materiaal

Met bakpapier beklede broodvorm circa 23 × 10 × 9 cm.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng tot alles gelijkmatig vochtig is; niet intensief kneden. Laat 2-4 uur bij 24-26 °C staan tot kleine belletjes en circa 25-40% groei zichtbaar zijn. Roggedeeg wordt geen rekbaar tarwedeeg.

4 / Vormen

Gebruik natte handen; geen stevige kneding of veel vouwen. Schep het deeg in de beklede vorm, strijk vlak en markeer het beginniveau.

5 / Narijs

Laat in de vorm 2-4 uur bij 24-26 °C rijzen tot circa 40-60% volumetoename en fijne scheurtjes of belletjes aan het oppervlak. Bak vóór het inzakt. Deze route is dezelfde dag; geen extra koelkastnacht nodig.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

Minstens 12 uur; snijd pas de volgende ochtend.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Erwtenstoof en appel met gedroogde pruim.

Gluten: tarwe en rogge. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Geef eerst de volledige voorgeschreven rust van 12-24 uur. Bewaar het afgekoelde brood in schoon linnen; serveer de volgende dag. Na aansnijden voor beste kwaliteit binnen 24 uur eten; vries het overschot dan gesneden in met broodcode en bakdatum.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

B05 / HET AVONDBROOD

De hoge focaccia



Hoge focaccia met olijfolie, kuiltjes en luchtige tarwekruim; het beeld toont een beoogde broodstructuur. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Een zacht midden, olie aan je vingers. Een klein vierkant volstaat naast de rijke lasagne; het brood opent de maaltijd.

Aan tafel

Lasagne met ragù en citroencrème.

B05 / OVERIG EUROPA

De hoge focaccia

1 plaatbrood van circa 800-880 g, 12 stukken

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

Focaccia is een Italiaanse broodfamilie. Dit is onze zuurdesemvariant voor de Bologna-avond, geen claim op een exclusief Bolognese traditie.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 400 g (80%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	450	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Water / deeg	350	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.
Olijfolie in het deeg / deeg	25	Maakt de kruim soepel; een hedendaagse Italiaanse verbinding.
Olijfolie voor vorm en bovenzijde / deeg	20	Geeft een gebakken, goudbruine buitenkant.

Materiaal

Metalen vorm 23 × 33 cm; 15 g van de afwerkolie in de vorm, 5 g bovenop.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng meel, starter en vloeistof tot geen droge delen blijven; rust 20 minuten. Voeg zout en eventuele olie of boter toe. Vouw bij tarwedeeg na 30, 60 en 90 minuten. Laat in totaal circa 4-6 uur bij 24-26 °C rijzen, vanaf mengen gerekend, tot 40-60% groei, belletjes aan de rand en een voelbaar luchtiger deeg. De toestand gaat vóór de klok.

4 / Vormen

Leg na de bulk in de geoliede vorm. Rek in twee rondes met 20 minuten rust tot de hoeken. Laat luchtig worden; druk vlak vóór bakken met geoliede vingers kuiltjes.

5 / Narijs

Na vormen 2-4 uur bij 24-26 °C tot luchtig en veerkrachtig; een lichte vingerindruk veert langzaam deels terug. Voor een vrije boule of bâtard kan in plaats daarvan 8-12 uur op 0-4 °C; bak koud. Bij vormbrood/focaccia eerst 30-50% groei in de vorm, dan maximaal 12 uur gekoeld; geef bij te weinig groei nog tijd onder toezicht.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

Minstens 45 minuten buiten de vorm.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Lasagne met ragù en citroencrème.

Gluten: tarwe. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Volledig afgekoeld in papier of linnen, voor beste kwaliteit binnen 24 uur. Vries overschot gesneden dezelfde dag in; label met broodcode en datum. Ontdooi afgedekt en fris desgewenst 6-10 minuten op 180 °C op.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 90 g; 4 gasten 180 g; 8 gasten 360 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

B06 / HET AVONDBROOD

De fougasse van de patio



Fougasse met olijf en tijm; één van de twee broden, met wat verse tijm als beeldstyling. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

De openingen bakken mee tot korst. Olijf en tijm sluiten aan op de tian; breek een tak af terwijl de schaal rondgaat.

Aan tafel

Groentetian met witte bonen.

B06 / OVERIG EUROPA

De fougasse van de patio

2 bladeren van samen circa 800 g

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

Fougasse verwijst naar de Provençaalse broodfamilie. Het zuurdesemrecept en de hoeveelheden zijn eigen werk.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 350 g (70%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	450	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Water / deeg	300	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.
Olijfolie in het deeg / deeg	20	Ondersteunt de geur en een zachte beet.
Uitgelekte ontpitte olijven / deeg	70	Zoute accenten naast de zoete geroosterde groenten.
Verse tijmblaadjes / deeg	2	Een klein kruidenspoor, geen parfumwolk.
Olijfolie voor de afwerking / deeg	10	Brengt glans na het bakken.

Materiaal

Twee bakplaten; deegkrabber; bakpapier alleen binnen zijn temperatuurlimiet.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng meel, starter en vloeistof tot geen droge delen blijven; rust 20 minuten. Voeg zout en eventuele olie of boter toe. Vouw bij tarwedeeg na 30, 60 en 90 minuten. Laat in totaal circa 4-6 uur bij 24-26 °C rijzen, vanaf mengen gerekend, tot 40-60% groei, belletjes aan de rand en een voelbaar luchtiger deeg. De toestand gaat vóór de klok. Werk de afgewogen olijven en tijm bij de eerste vouw voorzichtig door het deeg.

4 / Vormen

Verdeel na de bulk in twee; laat 20 minuten rusten. Trek tot ovalen van 1,5 cm dik. Snijd een middenlijn en drie zijsneden; trek openingen ruim open.

5 / Narijs

Laat de gevormde bladeren 60-120 minuten afgedekt staan tot luchtiger. Houd de openingen ruim; bak zodra het deeg zacht veerkrachtig is. Geen extra narijs in de bakstap.

6 / Bakken

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

7 / Koelen

Minstens 30 minuten op een rooster.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Groentetian met witte bonen.

Gluten: tarwe. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Volledig afgekoeld in papier of linnen, voor beste kwaliteit binnen 24 uur. Vries overschot gesneden dezelfde dag in; label met broodcode en datum. Ontdooi afgedekt en fris desgewenst 6-10 minuten op 180 °C op.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

B07 / HET AVONDBROOD

Vier kleine baguettes



Vier kleine tarwebaguettes; controleer korst en gaarheid op het eigen brood, niet op de donkerste punten in het beeld. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Een klein brood met veel korst. Het kraakt nog vóór de eerste lepel ragout en maakt van luisteren een deel van de maaltijd.

Aan tafel

Prei-champignonragout en eivrije chocolademousse.

B07 / OVERIG EUROPA

Vier kleine baguettes

4 demi-baguettes van circa 175-190 g

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

Een hedendaagse Franse bakkerijscène. Deze desem-baguette is een eigen formule; geen vast recept uit een specifieke periode.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 360 g (72%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	450	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Water / deeg	310	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.

Materiaal

Bakplaat; bebloemde linnen doek; scherp mesje; metalen omgekeerde diepe braadslede als losse kap, als die past.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng meel, starter en vloeistof tot geen droge delen blijven; rust 20 minuten. Voeg zout en eventuele olie of boter toe. Vouw bij tarwedeeg na 30, 60 en 90 minuten. Laat in totaal circa 4-6 uur bij 24-26 °C rijzen, vanaf mengen gerekend, tot 40-60% groei, belletjes aan de rand en een voelbaar luchtiger deeg. De toestand gaat vóór de klok.

4 / Vormen

Verdeel na bulk in vier gelijke stukken. Voorvorm licht; rust 25 minuten. Rol tot circa 25 cm. Laat naad onder met plooien doek ertussen rijzen. Breng voorzichtig over op de plaat en maak drie overlappende schuine sneden.

5 / Narijs

Na vormen 2-4 uur bij 24-26 °C tot luchtig en veerkrachtig; een lichte vingerindruk veert langzaam deels terug. Voor een vrije boule of bâtard kan in plaats daarvan 8-12 uur op 0-4 °C; bak koud. Bij vormbrood/focaccia eerst 30-50% groei in de vorm, dan maximaal 12 uur gekoeld; geef bij te weinig groei nog tijd onder toezicht.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

Minstens 45 minuten op een rooster.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Prei-champignonragout en eivrije chocolademousse.

Gluten: tarwe. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Volledig afgekoeld in papier of linnen, voor beste kwaliteit binnen 24 uur. Vries overschot gesneden dezelfde dag in; label met broodcode en datum. Ontdooi afgedekt en fris desgewenst 6-10 minuten op 180 °C op.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

B08 / HET AVONDBROOD

Drie geuren in één brood



Drie verbonden bollen met tijm, rozemarijn en salie; losse kruiden en oppervlaktesneden zijn beeldstyling. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Hetzelfde deeg, drie geuren. Omdat de basis gelijk blijft, kun je herkennen wat een kruid verandert naast geroosterde wortel en bonen.

Aan tafel

Geroosterde wortel, witte bonen en aardappel.

B08 / OVERIG EUROPA

Drie geuren in één brood

3 verbonden brooddelen van samen circa 740 g

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

Een zintuiglijke verbeelding, geen geneeskundige traditie of historische kruidenremedie. We gebruiken gewone eetbare keukenkruiden.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 350 g (70%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	450	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Water / deeg	300	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.
Olijfolie in het deeg / deeg	20	Draagt de kruidensmaak.
Tijmblaadjes / deeg	1	Het eerste, milde geurspoor.
Fijngehakte rozemarijn / deeg	1	Het tweede, harsachtige spoor; klein doseren.
Fijngesneden salie / deeg	1	Het derde, warme spoor.
Olijfolie voor de vorm / deeg	5	Voorkomt vastkleven.

Materiaal

Ronde metalen vorm Ø 26-28 cm; drie kleine kommen.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng meel, starter en vloeistof tot geen droge delen blijven; rust 20 minuten. Voeg zout en eventuele olie of boter toe. Vouw bij tarwedeeg na 30, 60 en 90 minuten. Laat in totaal circa 4-6 uur bij 24-26 °C rijzen, vanaf mengen gerekend, tot 40-60% groei, belletjes aan de rand en een voelbaar luchtiger deeg. De toestand gaat vóór de klok. Verdeel direct na de mengrust in drie gelijke porties en werk in elke portie één afgewogen kruid. Vouw en laat de porties afzonderlijk rijzen volgens dezelfde tijden.

4 / Vormen

Vorm drie bollen na de bulk en zet naast elkaar in de ingevette vorm.

5 / Narijs

Na vormen 2-4 uur bij 24-26 °C tot luchtig en veerkrachtig; een lichte vingerindruk veert langzaam deels terug. Voor een vrije boule of bâtard kan in plaats daarvan 8-12 uur op 0-4 °C; bak koud. Bij vormbrood/focaccia eerst 30-50% groei in de vorm, dan maximaal 12 uur gekoeld; geef bij te weinig groei nog tijd onder toezicht.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

Minstens 90 minuten buiten de vorm.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Geroosterde wortel, witte bonen en aardappel.

Gluten: tarwe. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Volledig afgekoeld in papier of linnen, voor beste kwaliteit binnen 24 uur. Vries overschot gesneden dezelfde dag in; label met broodcode en datum. Ontdooi afgedekt en fris desgewenst 6-10 minuten op 180 °C op.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

B09 / HET AVONDBROOD

Het brood voor een extra plaats



Lage tarweronde met zwarte olijven; weeg de olijven volgens het recept in plaats van het zichtbare patroon na te bouwen. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Het brood ligt al klaar vóór iemand aanbelt. Kleine stukken begeleiden de bouillon en maken zichtbaar dat er nog iemand bij kan.

Aan tafel

Gerst-preibouillon, kip en citroenlinzen.

B09 / OVERIG EUROPA

Het brood voor een extra plaats

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

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

Een kerstvertelling van vandaag rond gastvrijheid, met mediterrane ingrediënten. Geen gereconstrueerd vroegchristelijk kerstmenu of sacramenteel ritueel.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 350 g (70%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	450	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Water / deeg	300	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.
Olijfolie in het deeg / deeg	25	Verbindt brood, bouillon en de mediterrane smaken.
Uitgelekte zwarte olijven zonder pit / deeg	75	Een zoute beet naast linzen en citroen.
Olijfolie voor vorm en afwerking / deeg	15	Beschermt de bodem en maakt de korst geurig.

Materiaal

Ronde metalen vorm Ø 26 cm; 10 g afwerkolie in de vorm, 5 g na het bakken.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng meel, starter en vloeistof tot geen droge delen blijven; rust 20 minuten. Voeg zout en eventuele olie of boter toe. Vouw bij tarwedeeg na 30, 60 en 90 minuten. Laat in totaal circa 4-6 uur bij 24-26 °C rijzen, vanaf mengen gerekend, tot 40-60% groei, belletjes aan de rand en een voelbaar luchtiger deeg. De toestand gaat vóór de klok. Werk de afgewogen olijven bij de eerste vouw voorzichtig door het deeg.

4 / Vormen

Leg na de bulk in de geoliede vorm en druk zacht uit tot een lage ronde. Laat luchtig worden; druk enkele ondiepe kuiltjes.

5 / Narijs

Na vormen 2-4 uur bij 24-26 °C tot luchtig en veerkrachtig; een lichte vingerindruk veert langzaam deels terug. Voor een vrije boule of bâtard kan in plaats daarvan 8-12 uur op 0-4 °C; bak koud. Bij vormbrood/focaccia eerst 30-50% groei in de vorm, dan maximaal 12 uur gekoeld; geef bij te weinig groei nog tijd onder toezicht.

6 / Bakken

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

7 / Koelen

Minstens 60 minuten buiten de vorm.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Gerst-preibouillon, kip en citroenlinzen.

Gluten: tarwe. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Volledig afgekoeld in papier of linnen, voor beste kwaliteit binnen 24 uur. Vries overschot gesneden dezelfde dag in; label met broodcode en datum. Ontdooi afgedekt en fris desgewenst 6-10 minuten op 180 °C op.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 90 g; 4 gasten 180 g; 8 gasten 360 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

B10 / HET AVONDBROOD

De krokante voorraad



Redactioneel beeld van roggeknäcke. Rol deze formule tot 1-2 mm en test het volledig koude midden op breuk; de afgebeelde rand is geen diktemaat. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Brood dat kraakt als je een kelderdeur opent. Een dun stuk draagt boter en rode kool; de droogte contrasteert met de warme wortelgroenten.

Aan tafel

Keldergroenten, witte bonen en rode kraut.

B10 / SCANDINAVIË

De krokante voorraad

12 dunne schijven, circa 550-600 g totaal

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

Geïnspireerd door Zweedse voorraadbroden. Skansen toont ook tunnbröd: die broodfamilie is verwant aan het bewaarverhaal, maar niet hetzelfde als dit roggeknäcke.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 300 g (60%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	150	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Volkoren roggemeel / deeg	300	Geeft graansmaak en een compacter, vochtiger kruim; vraagt minder kneden dan tarwe.
Water / deeg	250	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.

Materiaal

Deegroller, vork of kruskavel, twee bakplaten en rooster.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng alle ingrediënten, kneed kort tot een samenhangend stevig deeg en dek af. Laat 4-6 uur bij 22-24 °C staan tot het licht luchtig is. Koel eventueel daarna maximaal 12 uur op 0-4 °C; rollen gaat koud ook.

4 / Vormen

Verdeel na 4-6 uur fermenteren in 12 gelijke stukken. Rol op licht bebloemd werkblad tot 1-2 mm. Prik over het hele oppervlak, eventueel met een gat in het midden. Geen hoge narijs nodig.

5 / Narijs

Na het dun rollen niet opnieuw laten rijzen; prik goed en bak plaat voor plaat. Het brood moet drogen, niet hoog worden.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

Volledig koud vóór afsluiten; minstens 45 minuten.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Keldergroenten, witte bonen en rode kraut.

Gluten: tarwe en rogge. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Alleen volledig afgekoeld en geheel droog luchtdicht verpakken. Voor deze ongeteste werkformule plannen we gebruik binnen 7 dagen. Wordt het zacht, droog opnieuw en gebruik direct; bij schimmel de hele partij weg. Dit is geen onderbouwde houdbaarheid voor verkoop.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 50 g; 4 gasten 100 g; 8 gasten 200 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

Skansen - Bagarstugan — Zweedse dunbroodtraditie, rollen, prikken, kort bakken en drogen.

Levande kulturarv / Isof - Knäckebröd — Zweedse roggetraditie in Svealand, knäckebrödsbältet, voorraadbrood en broodstangen. Geen bewijs voor de kleine zuurdesemschijven van B21.

B11 / HET AVONDBROOD

Het zachte brood na de wandeling



Zacht melkbrood met rogge en dille; de uiteindelijke kruimkleur hangt ook van het gebruikte meel en de belichting af. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Na de wandeling is de tafel warm. Dit zachte brood hoeft niet spectaculair te rijzen: dille en cultuurboter sluiten aan op de forel.

Aan tafel

Forel, prei, aardappel en appelgalette.

B11 / SCANDINAVIË

Het zachte brood na de wandeling

1 zacht vormbrood van circa 750-800 g

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

De huisjes en baktradities van Skansen geven sfeer en context. Dit melk-desembrood is een eigentijdse interpretatie, geen traditioneel tunnbrödrecept.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 100 g (20%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	350	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Volkoren roggemeel / deeg	100	Geeft graansmaak en een compacter, vochtiger kruim; vraagt minder kneden dan tarwe.
Water / deeg	50	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.
Gepasteuriseerde volle melk / deeg	250	Verzacht de kruim en helpt kleuren.
Zachte ongezouten boter / deeg	25	Geeft een zachte beet.
Verse fijngehakte dille / deeg	4	Verbindt brood en forel.
Boter voor de vorm / deeg	5	Een dun laagje voor het lossen.

Materiaal

Metalen broodvorm 23 × 10 × 9 cm; koelkastplek voor dezelfde vorm.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Weeg de volledige ingrediëntenlijst af. Houd olijven, kruiden en vormolie apart tot het genoemde moment. De starter is al in de lijst opgenomen; tel geen extra starter, bloem of water bij.

3 / Eerste rust of rijs

Meng meel, starter en vloeistof tot geen droge delen blijven; rust 20 minuten. Voeg zout en eventuele olie of boter toe. Vouw bij tarwedeeg na 30, 60 en 90 minuten. Laat in totaal circa 4-6 uur bij 24-26 °C rijzen, vanaf mengen gerekend, tot 40-60% groei, belletjes aan de rand en een voelbaar luchtiger deeg. De toestand gaat vóór de klok. Werk de dille samen met de boter door het deeg. Gebruik gepasteuriseerde melk en begin met actieve starter. Laat dit verrijkte deeg niet eindeloos warm staan als het niet rijst; bij uitblijvende activiteit kies een andere batch.

4 / Vormen

Vorm na de bulk voorzichtig tot een rol en leg in de ingevette vorm.

5 / Narijs

Na vormen 2-4 uur bij 24-26 °C tot luchtig en veerkrachtig; een lichte vingerindruk veert langzaam deels terug. Voor een vrije boule of bâtard kan in plaats daarvan 8-12 uur op 0-4 °C; bak koud. Bij vormbrood/focaccia eerst 30-50% groei in de vorm, dan maximaal 12 uur gekoeld; geef bij te weinig groei nog tijd onder toezicht.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

Minstens 2 uur op een rooster.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Forel, prei, aardappel en appelgalette.

Gluten: tarwe en rogge; melk. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Volledig laten afkoelen; serveer dezelfde dag. Vries overschot dezelfde dag in. Dille en boter blijven onderdeel van de allergenen- en ingrediënteninformatie.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

Skansen - Bagarstugan — Zweedse dunbroodtraditie, rollen, prikken, kort bakken en drogen.

B12 / HET AVONDBROOD

De rogge van de winteravond



Gebroeide rogge-tarwe met fijne kruim; laat het brood volgens het recept afkoelen en gebruik het beeld niet als bewijs van gaarheid. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Een vochtige kruim die dun gesneden wordt. Een beetje misoboter is genoeg bij paddenstoelen en gerst; donker hoeft niet zwaar te zijn.

Aan tafel

Ovengerst, paddenstoelen en geroosterde kool.

B12 / SCANDINAVIË

De rogge van de winteravond

1 rogge-vormbrood van circa 790-850 g

Eigen avondformule; nog niet praktisch gebakken.

Herkomst en methode

Gebroeid meel is een baktechniek; dit brood is onze noordelijk geïnspireerde winterformule. De misoboter is expliciet moderne fusie, geen oude Zweedse gewoonte.

Thuis: De bestaande Tafelreizen-avondformule blijft behouden.

De formule

Graanbasis 500 g; water 400 g (80%); voorgefermenteerd 10%; toegevoegd zout 10 g.

Alle bloem en meel, inclusief de bloem uit de starter. Melk staat afzonderlijk als vloeistof; bestuifmeel is uitgesloten.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwestarter, 100% hydratatie / desem	100	50 g tarwebloem + 50 g water; natuurlijke gisten en melkzuurbacteriën zorgen voor rijzing en smaak.
Sterke witte tarwebloem / deeg	200	Geeft samenhang en draagkracht. De kleur is een hedendaagse keuze; geen bewijs van historisch wit brood.
Volkoren roggemeel / deeg	250	Geeft graansmaak en een compacter, vochtiger kruim; vraagt minder kneden dan tarwe.
Water / deeg	350	Hydrateert het meel. Bij het gebroeide brood is het hete water al in dit totaal inbegrepen.
Fijn zout / deeg	10	Brengt het graan op smaak en verstevigt tarwedeeg; 2% van alle bloem en meel.

Materiaal

Metalen broodvorm 23 × 10 × 9 cm; hittebestendige kom voor het gebroeide meel.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed een al gezonde tarwestarter op 100% hydratatie: 20 g moederstarter + 50 g tarwebloem + 50 g water = 120 g. Gebruik 100 g rond zijn piek en houd 20 g apart. Reken grofweg 4-8 uur bij 24-26 °C, maar gebruik hem pas als hij betrouwbaar rijst, luchtig is en friszuur ruikt. Een drijftest is geen beslisregel.

2 / Mengen

Neem 100 g rogge en 200 g kokend water uit de totale ingrediëntenlijst. Meng en laat afgedekt afkoelen tot onder 30 °C. Voeg de overige 150 g rogge, 200 g tarwe, 150 g water, 100 g starter en 10 g zout toe. Het hete water wordt dus niet nog eens toegevoegd.

3 / Eerste rust of rijs

Meng tot alles gelijkmatig vochtig is; niet intensief kneden. Laat 2-4 uur bij 24-26 °C staan tot kleine belletjes en circa 25-40% groei zichtbaar zijn. Roggedeeg wordt geen rekbaar tarwedeeg.

4 / Vormen

Schep na de bulk in de met bakpapier beklede vorm. Strijk met een natte hand vlak en markeer het beginniveau.

5 / Narijs

Laat in de vorm 2-4 uur bij 24-26 °C rijzen tot circa 40-60% volumetoename en fijne scheurtjes of belletjes aan het oppervlak. Bak vóór het inzakt. Deze route is dezelfde dag; geen extra koelkastnacht nodig.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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

Aan tafel, bewaren en meenemen

Ovengerst, paddenstoelen en geroosterde kool.

Gluten: tarwe en rogge. Controleer ook de etiketten van olijven en eventuele serveerboter.

Geef eerst de volledige voorgeschreven rust van 12-24 uur. Bewaar het afgekoelde brood in schoon linnen; serveer de volgende dag. Na aansnijden voor beste kwaliteit binnen 24 uur eten; vries het overschot dan gesneden in met broodcode en bakdatum.

Koel volledig op een rooster. Een voedselgeschikte papieren broodzak gaat in een droge bruine kraftdoos; boter, dips en gerechten reizen apart gekoeld. Eén crèmekleurige kaart met broodcode, ingrediënten/allergenen, bakdatum en serveerwijze. Linnen is bij thuisservice herbruikbaar; een lakzegel hoort uitsluitend op de losse droge verhalenvelop.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

B13 / HET VERHAAL

Het bakhuis op het erf



Tarwedesem uit een broodpot; de kruim is een verbeelding van de beoogde structuur. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

In Bokrijk staat het verhaal van brood letterlijk buiten de woning. Het museum beschrijft hoe boerengezinnen hun eigen graan gebruikten en in een bakhuis op het erf bakten. Brood hoorde bij het huishouden; voor feesten kwamen daar vlaaien en bijzondere baksels bij. Dat erfgoed is het vertrekpunt van deze tarwedesem, geen bewijs voor één overgeleverd Vlaams recept.

Onze ronde vloerdesem maakt vooral het samenspel tussen deeg en warmte zichtbaar. De vorm ontstaat in de rijsmand, maar in de oven staat het brood vrij. Een snede geeft het uitzettende deeg ruimte. De korst mag diep kleuren; binnenin zoeken we een soepele, onregelmatige kruim die een snee bijeenhoudt. De gietijzeren pot en sterke bloem zijn bewuste hulpmiddelen voor een hedendaagse keuken.

Maak aan tafel een klein moment van de eerste snee. Laat iedereen eerst aan de korst ruiken en daarna een stukje zonder beleg proeven. Zet vervolgens cultuurboter neer. Het verhaal zit in die overgang: graan wordt deeg, opgeslagen ovenwarmte wordt korst en een heel brood wordt iets om te delen. De precieze uitkomst van deze formule moet nog in een bakproef worden vastgesteld.

Om aan tafel te vertellen

Vertel hoe het bakhuis in Bokrijk op het erf staat. Breek een stukje korst en snijd daarna een snee. Laat de tafel het verschil horen en voelen: de buitenkant krijgt zijn karakter van de bakgang, de binnenkant van het deeg.

B13 / LAGE LANDEN

Tarwedesem van de vloer

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Bokrijk toont de plaats van het bakhuis in de landbouwcultuur. Deze tarweformule is een hedendaagse leermethode bij dat erfgoed, geen teruggevonden boerderijrecept.

Traditioneel: Een gemetselde bakoven slaat warmte op. De bakker ruimt brandstof uit, laat de temperatuur egaliseren en bakt op de vloer. De meelkeuze hing samen met oogst, maalwerk en huishouden.

Thuis: Sterke bloem en een gesloten gietijzeren pot maken de bakgang thuis beter herhaalbaar. Het koelkasttraject is modern; de directe narijs hieronder is de basis.

De formule

Graanbasis 600 g; water 420 g (70%); voorgefermenteerd 12,5%; toegevoegd zout 12 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe tarwedesem, 100% hydratatie / desem	150	Bevat evenveel meel als water; staat één keer in deze lijst.
Sterke tarwebloem / deeg	475	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Volkoren tarwemeel / deeg	50	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	345	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	12	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.

Materiaal

Rijsmand Ø 23 cm; ovenvaste broodpot Ø 24-26 cm, thermometer, deegkrabber en kom met volumemarkering. Apart: 10 g rijstmeel voor de mand.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed 20 g gezonde tarwedesem met 70 g bloem en 70 g water. Laat bij 24-26 °C tot zijn actieve piek komen, meestal 5-9 uur; neem 150 g, bewaar 10 g apart. Dat restje zit niet in de bakformule.

2 / Mengen

Meng 475 g bloem, 50 g volkorenmeel en 325 g van het water. Rust 30 minuten. Meng 150 g desem erdoor. Strooi 12 g fijn zout gelijkmatig over het deeg en voeg de resterende 20 g water toe; knijp en vouw tot zout, desem en water overal zijn verdeeld. Het zout hoeft niet vooraf volledig in die kleine waterportie op te lossen. Richtdeegtemperatuur: 24-25 °C.

3 / Eerste rust of rijs

Laat vanaf het toevoegen van desem circa 4-6 uur op 24-25 °C staan. Vouw na 30, 60 en 90 minuten. Stop bij circa 50% groei, randbelletjes en een bol, beweeglijk oppervlak; niet automatisch verdubbelen.

4 / Vormen

Bol voorzichtig voor, rust 20 minuten, vorm een ronde met huidspanning zonder te scheuren. Leg met naad boven in de licht bestoven mand.

5 / Narijs

Laat circa 1,5-3 uur op 24 °C rijzen: luchtig, de indruk veert traag gedeeltelijk terug. Alternatief: na het vormen 8-12 uur op 3-4 °C, gevolgd door koud bakken; noteer de werkelijke koelkasttemperatuur.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Laat geheel afkoelen. Bewaar voor de beste kwaliteit 1-2 dagen afgedekt; vries het overige brood in porties in. Vochtig roggebrood na afkoeling gekoeld bewaren en binnen 3 dagen eten. Beschimmeld brood volledig wegdoen.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

Bokrijk - brood en het bakhuis — Erfgoedcontext van het bakhuis; geen bewijs van deze gramformules.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

The Perfect Loaf / Maurizio Leo - My Best Sourdough Recipe — Eigen bakmethode: zout, afgewogen resterend water en desem samen door het deeg knijpen en vouwen tot samenhang. Alleen de handeling gebruikt. De veel nattere bronformule, uren en gedeeltelijk achterhouden van water niet op B13/B14 overgenomen.

Morton Salt - Industrial Product Information: saturated brine — Fysische eigenschap: verzadigde natriumchlorideoplossing bevat bij 60 °F circa 26,4% zout op totale massa. Alleen gebruikt om de onmogelijke B13-oplosinstructie te vinden; geen advies om industrieel zout in voedsel te gebruiken.

B14 / HET VERHAAL

De hele korrel op tafel



Volkoren tarwe in een vorm: een fijnere, donkerdere kruim dan B13. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Het brood begint vóór de bakker, bij de molenaar. In Bokrijk verenigt de watermolen van Rekhoven een gebouw uit Lummen met maalwerk uit Gruitrode. Dat samengestelde erfgoed maakt een eenvoudige gedachte tastbaar: tussen veld en brood ligt een vak. Voor dit brood volgen meelkern, kiem en zemel de hele weg naar de deegkom; samen, in hun natuurlijke verhouding, vormen ze volkorenmeel.

Onze formule gebruikt uitsluitend volkoren tarwe, ook in de desem. Daarom krijgt het brood een vorm die het deeg draagt. De kruim hoeft geen grote gaten te vertonen om geslaagd te zijn: fijnere poriën, malsheid en een volle graangeur passen beter bij deze opzet. De bruine tint komt uit het meel en de bakgang. Er gaat geen kleurende stroop of mout in deze batch.

Leg bij het aansnijden een klein schaaltje droog volkorenmeel neer om te bekijken, niet om rauw te proeven. Wijs de zichtbare zemeldeeltjes aan en zoek ze vervolgens terug in de snee. Met boter of verse kaas wordt dat een rustig gesprek over wat je bewaart wanneer je graan maalt. Dit is onze moderne leerformule; de molen vertelt het erfgoed, niet haar exacte recept.

Om aan tafel te vertellen

Begin bij de korrel, niet bij de kleur. Laat wat volkorenmeel zien en wijs de zemelspikkels in de snee aan. Vertel dat onze desem hetzelfde meel bevat. Laat daarna iedereen benoemen wat boter of verse kaas met de graansmaak doet.

B14 / LAGE LANDEN

Volkoren tarwedesem

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

Bronnonderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Volkoren verwijst naar het gebruik van de hele graankorrel. Dit is een moderne volledig volkoren formule; een landelijke herkomst maakt haar nog niet tot een oud Vlaams familierecept.

Traditioneel: De uitmaling en kwaliteit van de oogst bepaalden hoeveel zemel in het dagelijkse brood terechtkwam. Minder gezeefd meel geeft een andere kruim dan witte tarwebloem.

Thuis: Een vorm ondersteunt de vezelrijke massa. Alle 650 g graan zijn volkoren, ook de 100 g in de desem. Er wordt geen witte bloem toegevoegd om een luchtige foto na te bootsen.

De formule

Graanbasis 650 g; water 520 g (80%); voorgefermenteerd 15,4%; toegevoegd zout 13 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe volkoren tarwedesem, 100% hydratatie / desem	200	Bevat evenveel meel als water; staat één keer in deze lijst.
Volkoren tarwemeel / deeg	550	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	420	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	13	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.

Materiaal

Broodvorm circa 25 × 11 × 8 cm (1,8-2 liter), krabber, thermometer; apart 5 g olie voor de vorm.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed 25 g gezonde volkoren tarwedesem met 100 g volkorenmeel en 100 g water. Neem 200 g op zijn piek; bewaar 25 g. Reken 5-9 uur bij 24-26 °C.

2 / Mengen

Meng 550 g meel met 400 g water en rust 45 minuten. Voeg de desem en het zout met de laatste 20 g water toe. Meng tot alles gelijkmatig is; eindtemperatuur 24-25 °C.

3 / Eerste rust of rijs

Vouw twee keer, na 30 en 60 minuten. Reken 3-5 uur vanaf inoculeren, tot 30-50% volumegroei. Zemelen maken een perfecte dunne vliesproef ongeschikt als enige meetlat.

4 / Vormen

Vorm met licht vochtige handen een korte rol en leg in de ingevette vorm. Strijk het oppervlak glad; markeer de beginhoogte.

5 / Narijs

Laat 1,5-3 uur op 24 °C narijzen, tot ongeveer 40-50% hoger en licht bol. Een vormdeeg hoeft niet te verdubbelen of over de rand te komen.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Laat geheel afkoelen. Bewaar voor de beste kwaliteit 1-2 dagen afgedekt; vries het overige brood in porties in. Vochtig roggebrood na afkoeling gekoeld bewaren en binnen 3 dagen eten. Beschimmeld brood volledig wegdoen.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

Bokrijk - brood en het bakhuis — Erfgoedcontext van het bakhuis; geen bewijs van deze gramformules.

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

King Arthur Baking - naturally leavened sourdough bread — Tarwedeeg, vouwen en natuurlijke rijzing; geen bewijs van Vlaamse herkomst.

Bokrijk - Watermolen Rekhoven — Museumcontext van het molengebouw uit Rekhoven/Lummen en maalwerk uit Gruitrode; geen bewijs voor een specifieke broodformule.

Nederlands Bakkerij Centrum - volkoren en de graankorrel — Definitie van volkorenmeel: meelkern, kiem en zemel in hun natuurlijke verhouding. Gezondheidsclaims uit de bron worden hier niet overgenomen.

B15 / HET VERHAAL

Limburg: het fijne meel en het zuur



De huidige vormroute voor Limburgse rogge; geen donker noordelijk kookbrood. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Een streeknaam kan in een kleine handeling schuilen. Voor Limburg noemt het Nederlands Bakkerijmuseum twee kenmerken: fijn gemalen rogge en zuurdeeg. Het meel is dus geen verzameling grove korrels. De desem hoort bij de identiteit van dit brood. Dat onderscheid helpt om de roggebroden aan deze tafel werkelijk als verschillende broden te leren kennen.

Onze thuisversie houdt de rogge voorop, met honderd gram tarwebloem naast vijfhonderd gram rogge in meel en desem. Die tarwe is een eigen keuze. Het deeg blijft een kleverige pasta: roeren, in de vorm brengen en het oppervlak gladstrijken zijn hier belangrijker dan sierlijk vouwen. Na de oven komt nog een lange rust. Pas de volgende dag zoeken we een fijne, vochtige maar snijdbare kruim.

Zet een dunne snee naast de Brabantse gistvariant en laat het beleg nog even wachten. Vraag naar geur, stevigheid en de plaats van het zuur in de smaak. Zo krijgt de provinciegrens een bescheiden, eetbare betekenis, zonder dat één brood heel Limburg hoeft te vertegenwoordigen. De museumbron geeft de kenmerken; onze vorm, verhouding en baktijden blijven een nog te beproeven thuisbewerking.

Om aan tafel te vertellen

Leg Limburgs en Brabants brood naast elkaar. Vertel alleen het regionale vertrekpunt: hier fijn roggemeel met zuurdeeg, daar een gegiste familie. Laat de gasten daarna zelf ruiken en proeven. Vergelijk het zuur zonder te verlangen dat beide broden hetzelfde worden.

B15 / LAGE LANDEN

Limburgs roggebrood met zuurdeeg

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Het Bakkerijmuseum noemt fijn roggemeel en zuurdeeg als Limburgse kenmerken. Dit brood vertaalt die kenmerken naar één thuisvorm; de 100 g tarwe zijn onze expliciete aanpassing.

Traditioneel: Zuurdeeg verzuurt het roggegedeelte. Roggebrood vraagt een samenhangende pasta en een beheerste narijs; tarwekneden is hier niet de hoofdhandeling.

Thuis: Vijf zesde van de graanbasis is rogge. Een volwassen roggedesem, een vorm en een gewone oven vervangen het ritme van een professionele bakkerij.

De formule

Graanbasis 600 g; water 480 g (80%); voorgefermenteerd 33,3%; toegevoegd zout 12 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe roggedesem, 100% hydratatie / desem	400	Bevat evenveel meel als water; staat één keer in deze lijst.
Fijn volkoren roggemeel / deeg	300	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Tarwebloem / deeg	100	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	280	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	12	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.

Materiaal

Vorm circa 25 × 11 × 8 cm, stevige lepel, thermometer; apart 5 g olie voor de vorm.

Planning

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

1 / Cultuur of rijsmiddel

Meng 40 g gezonde roggedesem met 190 g roggemeel en 190 g water. Laat 10-14 uur bij 24-26 °C ontwikkelen: duidelijke groei, luchtcellen en friszuur aroma. Neem 400 g en bewaar 20 g.

2 / Mengen

Meng desem, de beide meelsoorten, 280 g water en 12 g zout 5 minuten tot een egale kleverige pasta. Richttemperatuur 27-28 °C. Voeg geen bloem toe om de massa kneedbaar te maken.

3 / Eerste rust of rijs

Rust 30 minuten afgedekt. Geen vouwrondes: de rogge wordt daarvan geen elastisch tarwedeeg.

4 / Vormen

Schep in de ingevette vorm, druk luchtzakken weg en strijk glad met een vochtige krabber. Markeer de hoogte.

5 / Narijs

Laat circa 1,5-3 uur bij 26-28 °C staan, tot 30-50% groei en eerste kleine gaatjes in het oppervlak. Bak vóór diepe scheuren en inzakkende randen ontstaan.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Laat geheel afkoelen. Bewaar voor de beste kwaliteit 1-2 dagen afgedekt; vries het overige brood in porties in. Vochtig roggebrood na afkoeling gekoeld bewaren en binnen 3 dagen eten. Beschimmeld brood volledig wegdoen.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

Nederlands Bakkerijmuseum - regionale roggebroden — Regionale kenmerken; geen complete thuisformule.

Meyers - rugsurdej — Roggencultuur en herhaald verversen. Rauw proeven uit de bron wordt niet gevolgd.

Meyers - fuldkornsrugbrød — Deense roggepraktijk: zuurdesem, vorm, beperkte volumegroei en doorbakken.

B16 / HET VERHAAL

Brabant: een ander ritme in de bakkerij



Roggemik met bakkersgist: de snede laat de gekozen broodfamilie zien. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Niet ieder roggebrood begint met een pot desem. Het Nederlands Bakkerijmuseum beschrijft de Noord-Brabantse familie als gegist brood van fijn roggemeel. In de regionale broodnamen duikt ook roggemik op. Daarmee opent zich een andere tak van het verhaal: een brood dat rijst, met een fijnere structuur dan de donkere, lang gegaarde noordelijke rogge.

Deze thuisformule geeft dat verschil een eigen, duidelijke werkwijze. Tweederde van het graan is rogge, eenderde tarwe; vier gram instantgist zet het deeg in beweging. Er is geen zure moeder om de avond ervoor te voeden. Mengen, rijzen, vormen en bakken passen binnen één dag. Het kleine blik en de kortere huisovenbakgang zijn onze aanpassing, geen verkleinde kopie van elke historische Brabantse bakkerij.

Snijd het brood pas wanneer het goed is afgekoeld en geef het een eenvoudige plek bij boter en kaas. Zet eventueel de Limburgse desem ernaast. Het gesprek hoeft niet te beginnen met welk brood beter is: kijk hoe een andere rijsmethode een eigen geur en kruim oplevert. Deze nog ongeteste roggemik maakt ruimte voor variatie binnen een streek, in plaats van één formule tot de enige echte te verklaren.

Om aan tafel te vertellen

Vertel dat deze roggemik met bakkersgist werkt. Laat de fijnere kruim zien en leg er eventueel een snee Limburgse rogge naast. De vraag aan tafel: wat verandert er aan de geur en het mondgevoel wanneer de rijsmethode een andere is?

B16 / LAGE LANDEN

Brabantse roggemik met gist

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Noord-Brabants roggebrood wordt beschreven als gegist brood van fijn roggemeel. De regionale familie kent verschillende samenstellingen. Deze kleinere roggemik bevat tarwe en heeft een kortere huisovenbakgang.

Traditioneel: Een lichter, gegist zuidelijk roggebrood verschilt van het noordelijke lang gegaarde roggebrood. De museumvermelding van circa vier uur bakken beschrijft een andere bakkerijschaal.

Thuis: De thuisversie gebruikt instantgist, een kleine vorm en 200 g tarwebloem voor draagkracht. Die keuzes en de kortere baktijd zijn geen exacte reconstructie van een historische bakkerijformule.

De formule

Graanbasis 600 g; water 390 g (65%); voorgefermenteerd 0%; toegevoegd zout 12 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Fijn roggemeel / deeg	400	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Tarwebloem / deeg	200	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	390	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	12	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.
Instant bakkersgist / deeg	4	Rijsmiddel; dit brood is geen zuurdesembrood.

Materiaal

Vorm 25 × 11 × 8 cm, deegkrabber, thermometer; apart 5 g olie voor de vorm.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Weeg 4 g instantgist af. Geen desem of extra zuur toevoegen. Voor deze batch is geen voordeeg nodig.

2 / Mengen

Meng meel, bloem, gist, water en zout tot een egaal zacht deeg; meng circa 6 minuten rustig. Richtdeegtemperatuur 25-26 °C. Rogge blijft wat kleven.

3 / Eerste rust of rijs

Laat 60-90 minuten afgedekt staan tot circa 50% groei. Bij een koelere keuken duurt dit langer; controleer de massa.

4 / Vormen

Vorm met vochtige handen een rol en leg in de ingevette vorm. Maak de bovenzijde glad.

5 / Narijs

Laat circa 45-75 minuten rijzen tot ongeveer 50% hoger; kleine oppervlaktegaatjes en een licht bolle bovenkant zijn bruikbare signalen.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Laat geheel afkoelen. Bewaar voor de beste kwaliteit 1-2 dagen afgedekt; vries het overige brood in porties in. Vochtig roggebrood na afkoeling gekoeld bewaren en binnen 3 dagen eten. Beschimmeld brood volledig wegdoen.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

Nederlands Bakkerijmuseum - regionale roggebroden — Regionale kenmerken; geen complete thuisformule.

Bakkers in bedrijf / Bakkerijmuseum - roggebrood en recepten uit 1958 — Historische bakkerijrecepten en regionale verschillen; huisoventijden zijn eigen aanpassingen.

B17 / HET VERHAAL

Joure: vijftien uur achter de ovendeur



Lang gegaard noordelijk roggebrood, als dunne snede uit een compacte blokvorm. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Bij De BreaBakker in Joure krijgt roggebrood een heel ander dagritme dan een tarwebrood. De bakker beschrijft het mengen van rogge, water en eerder gebakken roggebrood, gevolgd door broeien, vormen en een laag zemelen. Daarna volgt ongeveer vijftien uur op lage temperatuur. Dat gedocumenteerde werkproces maakt de lange bakgang concreet: veel van het ambacht gebeurt terwijl de ovendeur dicht blijft.

Onze kleine proef begint eenvoudiger, met gebroken rogge, water en zout. Oud brood ontbreekt bewust, zodat de eerste batch volledig te volgen is. Er wordt geen gist of desem toegevoegd; we wachten dus niet op een luchtige massa. De vorm wordt stevig gevuld. Warmte en tijd moeten de korrels zacht maken en een compacte, donkere snee opleveren. Veertien uur in de thuisoven is onze eigen instelling.

Laat aan tafel eerst het gewicht van een klein stuk voelen. Snijd dun en geef er een klein beetje boter bij; de korrelstructuur moet zichtbaar blijven. Vertel daarbij over het broeien en het geduld in Joure. Onze versie is nog niet praktisch beproefd en claimt het recept van die bakker niet. Zij nodigt uit om het verschil tussen brood laten rijzen en rogge langdurig garen te proeven.

Om aan tafel te vertellen

Houd een dunne snee tegen het licht: hier zie je korrels, weinig lucht. Vertel over de lange bakgang van De BreaBakker in Joure. Laat de tafel eerst puur proeven en daarna met boter, zodat de compacte structuur zelf het verhaal draagt.

B17 / LAGE LANDEN

Fries roggebrood · de lange bakgang

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Fries roggebrood wordt traditioneel ongegist en lang op lage temperatuur gebakken. De BreaBakker beschrijft een bakgang van circa 15 uur en hergebruik van eerder roggebrood.

Traditioneel: Rogge, water en stukken eerder brood worden gemengd en gebroeid, gevormd en van zemelen voorzien. De grote bakkerijoven geeft langdurig beheerste warmte.

Thuis: Dit is een eigen proef voor een kleine huisoven: geen oud brood, moutpoeder, stroop of gist. Daardoor is de graan-/waterrekening controleerbaar. Vorm, warmteprogramma en zoetpanbewerking zijn expliciete thuisaanpassingen, geen geclaimde kopie van een beschermd familierecept.

De formule

Graanbasis 600 g; water 510 g (85%); voorgefermenteerd 0%; toegevoegd zout 12 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Fijn gebroken rogge / roggeschroot / deeg	600	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	510	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	12	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.

Materiaal

Afdekbare metalen broodvorm 20 × 10 × 10 cm (circa 2 liter), ovenvaste losse afdekking, kernthermometer en oventhermometer; voor B18 ook een waterbad en steelpan. Apart: 5 g olie en 15 g roggezemelen voor de vorm.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Geen starter en geen gist. Gebruik gebroken korrels, geen hele harde roggekorrels. Hier ontstaat compact roggebrood door water, warmte en tijd, niet door gasrijzing.

2 / Mengen

Meng 600 g roggeschroot en 12 g zout. Giet er 510 g kokend water over en roer zeer grondig. Dek af, laat 60 minuten hydrateren. Voeg geen extra water op gevoel toe bij deze eerste proef.

3 / Eerste rust of rijs

Er is geen bulkrijs. De massa neemt water op maar hoort niet te verdubbelen. Werk na de aangegeven warme voorbewerking direct verder; laat deze ongezuurde natte massa niet een nacht lauw staan.

4 / Vormen

Vet de vorm met de aparte olie en bestrooi met de zemelen. Druk de massa in kleine porties stevig aan zonder luchtgaten. Strijk glad en dek de vorm ovenbestendig af; niet hermetisch afsluiten onder druk.

5 / Narijs

Geen narijs. Verwarm de oven voor op 160 °C. Gebruik een losse ovenbestendige afdekking die vocht vasthoudt; geen karton in een thuisoven.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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.

Historisch proceskader

Het volledige bronkader over broeien, oud brood en de lange bakgang staat in de bakles "Het noordelijke roggebrood en de volgende betere batch". Lees dat kader bij deze thuisformule; het onderscheidt gedocumenteerde werkwijzen van ontbrekende historische gramgewichten en ovenprofielen.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Laat 30 minuten in de vorm rusten, los en koel op een rooster. Zodra volledig koud: afgedekt op 0-4 °C bewaren. Wacht 24 uur na bakken met snijden. Gebruik binnen 3 dagen na bakken of vries gesneden in. Beschimmeld brood volledig wegdoen.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

Nederlands Bakkerijmuseum - regionale roggebroden — Regionale kenmerken; geen complete thuisformule.

De BreaBakker - ambachtelijke productie — Broeien, zemelen en lange lage bakgang in Friesland.

Bakkers in bedrijf / Bakkerijmuseum - roggebrood en recepten uit 1958 — Historische bakkerijrecepten en regionale verschillen; huisoventijden zijn eigen aanpassingen.

B18 / HET VERHAAL

Groningen: vóór de oven komt de zoetpan



De zoetpanroute wordt verbeeld via een gesloten bakvorm en dicht, dun gesneden brood. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Het Groninger roggebrood krijgt in de beschrijving van het Nederlands Bakkerijmuseum een eigen werktuig mee: de zoetpan. Grove gebroken rogge wordt ongegist verwerkt, met een warme voorbewerking en een bakgang van ongeveer zestien uur. Het herkenningspunt is daarmee niet alleen de donkere snee. Het zit ook in wat er met de natte korrel gebeurt vóór het brood de oven ingaat.

Voor onze thuisproef neemt een metalen kom in een waterbad die voorbereidende rol over. De gekozen temperatuur en duur zijn vastgelegd om het experiment herhaalbaar te maken; ze zijn geen teruggevonden Groninger bakkerijvoorschrift. Daarna gaat de stevig aangedrukte massa onder een losse afdekking de oven in. Er komt geen desem aan te pas. De korrels moeten zacht worden, terwijl het brood zijn compacte vorm behoudt.

Serveer een dunne snee naast de Friese variant en vertel waar de routes uit elkaar gaan. Laat gasten kijken naar korrel, kleur en samenhang, en pas daarna naar smaak zoeken. Twee donkere roggebroden kunnen familie zijn zonder hetzelfde proces te volgen. De huidige huisovenformule vraagt nog een echte bakproef; de regionale bron geeft ons de zoetpan als spoor, niet alle instellingen voor dit kleine blik.

Om aan tafel te vertellen

Zet Groningen naast Friesland en vertel over de zoetpan: de warme voorbewerking vóór de lange ovenfase. Laat de twee dunne sneden rondgaan. Vraag wat de tafel aan korrel en samenhang ziet voordat iedereen iets over zoetheid of zuur probeert te zeggen.

Bronnen bij deze methode

Nederlands Bakkerijmuseum - regionale roggebroden · De BreaBakker - ambachtelijke productie · Bakkers in bedrijf / Bakkerijmuseum - roggebrood en recepten uit 1958

B18 / LAGE LANDEN

Groninger roggebrood · de zoetpan

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Het Bakkerijmuseum onderscheidt Gronings roggebrood door grove gebroken rogge, zoetpannen en een zeer lange bakgang. Een zoetpan is een warme voorbewerking, geen desemstarter.

Traditioneel: In een zoetpan krijgt de natte roggemassa een warme voorbewerking voordat zij wordt gevormd en lang gebakken. De exacte instelling varieerde met bakkerij, korrel en oven.

Thuis: Dit is een eigen proef voor een kleine huisoven: geen oud brood, moutpoeder, stroop of gist. Daardoor is de graan-/waterrekening controleerbaar. Vorm, warmteprogramma en zoetpanbewerking zijn expliciete thuisaanpassingen, geen geclaimde kopie van een beschermd familierecept.

De formule

Graanbasis 600 g; water 510 g (85%); voorgefermenteerd 0%; toegevoegd zout 12 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Fijn gebroken rogge / roggeschroot / deeg	600	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	510	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	12	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.

Materiaal

Afdekbare metalen broodvorm 20 × 10 × 10 cm (circa 2 liter), ovenvaste losse afdekking, kernthermometer en oventhermometer; voor B18 ook een waterbad en steelpan. Apart: 5 g olie en 15 g roggezemelen voor de vorm.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Geen starter en geen gist. Gebruik gebroken korrels, geen hele harde roggekorrels. Hier ontstaat compact roggebrood door water, warmte en tijd, niet door gasrijzing.

2 / Mengen

Meng 600 g roggeschroot, 510 g water van 65 °C en 12 g zout in een metalen kom. Plaats afgedekt in een waterbad rond 65 °C, zonder dat badwater in de kom komt. Roer grondig en meet de massa in het midden en bij de rand. Begin de 60 minuten pas wanneer de gemengde massa op beide meetpunten 63-65 °C is; de opwarmtijd komt daarvóór. Houd daarna 60 minuten op 63-65 °C en roer en meet minstens iedere 15 minuten. Werk vervolgens direct verder. Dit is een vastgelegde, nog ongebakken thuisbewerking van het zoetpanidee; geen historisch gevalideerde instelling.

3 / Eerste rust of rijs

Er is geen bulkrijs. De massa neemt water op maar hoort niet te verdubbelen. Werk na de aangegeven warme voorbewerking direct verder; laat deze ongezuurde natte massa niet een nacht lauw staan.

4 / Vormen

Vet de vorm met de aparte olie en bestrooi met de zemelen. Druk de massa in kleine porties stevig aan zonder luchtgaten. Strijk glad en dek de vorm ovenbestendig af; niet hermetisch afsluiten onder druk.

5 / Narijs

Geen narijs. Verwarm de oven voor op 160 °C. Gebruik een losse ovenbestendige afdekking die vocht vasthoudt; geen karton in een thuisoven.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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.

Historisch proceskader

Het volledige bronkader over broeien, oud brood en de lange bakgang staat in de bakles "Het noordelijke roggebrood en de volgende betere batch". Lees dat kader bij deze thuisformule; het onderscheidt gedocumenteerde werkwijzen van ontbrekende historische gramgewichten en ovenprofielen.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Laat 30 minuten in de vorm rusten, los en koel op een rooster. Zodra volledig koud: afgedekt op 0-4 °C bewaren. Wacht 24 uur na bakken met snijden. Gebruik binnen 3 dagen na bakken of vries gesneden in. Beschimmeld brood volledig wegdoen.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

B19 / HET VERHAAL

Een stevige ondergrond voor de Deense middag



Fuldkornsrugbrød van gemalen rogge; duidelijk onderscheiden van het korrelbrood B20. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

In Denemarken kan een snee rugbrød het begin van een maaltijd zijn. Meyers laat in zijn fuldkornsrugbrød zien hoe rogge, rugsurdej en een bakvorm samen een brood maken dat geen tarweboule hoeft te worden. Zijn recept bewaart ook ruimte voor restbrood en verschillende zaden. Dat is een nuttig beeld van een broodfamilie: herkenbaar in haar werkwijze, met plaats voor de keuzes van de bakker.

Onze versie haalt de afleiding weg. Alle zevenhonderd gram graan zijn rogge; zaden, stroop en oud brood blijven buiten deze batch. De pasta gaat in een hoge vorm en krijgt een beheerste rijzing. Aan de kleine poriën bovenaan leer je kijken wanneer het moment van bakken nadert. De volgende dag moet de snee vochtig en stevig zijn, klaar om beleg te dragen zonder onder je mes te verkruimelen.

Geef het brood aan tafel één eenvoudig gezelschap: boter, verse kaas of een paar plakjes komkommer. Proef ook een onbedekt hoekje. Zo blijft de basis aanwezig, zelfs wanneer de tafel later voller wordt. Dit is een eigen, nog ongeteste thuisformule op basis van gedocumenteerde Deense bakkerspraktijk; haar eenvoud is onze keuze, geen uitspraak over wat ieder Deens huishouden bakte.

Om aan tafel te vertellen

Begin de lunch met een kale snee rugbrød. Laat zien hoe fijn de poriën zijn en hoe het brood zijn vorm houdt. Geef daarna boter en één beleg door. Vertel dat onze versie uitsluitend rogge gebruikt, zodat de basis goed te proeven blijft.

B19 / SCANDINAVIË

Deens fuldkornsrugbrød

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Deens rugbrød is een dagelijkse broodfamilie. Meyers documenteert een volledig roggebrood met rugsurdej; deze eenvoudige thuisformule laat zaden en oud brood weg.

Traditioneel: Roggedesem zorgt voor zuur en rijzing; een vorm draagt de vochtige massa. Opbouwen, mengen en geduldig bakken zijn belangrijker dan tarwedeeg kneden.

Thuis: Deze batch bevat 700 g rogge, waarvan 250 g in de desem. De vorm en tijden zijn voor één thuisbrood; geen vast recept voor heel Denemarken.

De formule

Graanbasis 700 g; water 665 g (95%); voorgefermenteerd 35,7%; toegevoegd zout 14 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe roggedesem, 100% hydratatie / desem	500	Bevat evenveel meel als water; staat één keer in deze lijst.
Volkoren roggemeel / deeg	450	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	415	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	14	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.

Materiaal

Vorm 25 × 11 × 10 cm, circa 2,3 liter; stevige lepel en kernthermometer. Apart 5 g vormolie.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Meng 40 g volwassen roggedesem met 240 g rogge en 240 g water. Laat 10-14 uur bij 24-26 °C actief en duidelijk zuur worden. Gebruik 500 g; houd 20 g over.

2 / Mengen

Roer 500 g desem, 450 g rogge, 415 g water en 14 g zout 5-7 minuten tot een egale dikke pasta. Richtdeegtemperatuur 27-28 °C.

3 / Eerste rust of rijs

Laat 20-30 minuten hydrateren. Geen vouwrondes; schraap kom en lepel goed af zodat de batch klopt.

4 / Vormen

Vul de ingevette vorm, druk holtes weg, strijk nat glad en markeer de hoogte. Vul de vorm maximaal ongeveer twee derde.

5 / Narijs

Laat 2-4 uur bij 26-28 °C rijzen tot ongeveer 40-50% groei. Kleine open poriën bovenop zijn een signaal; wacht niet tot de massa inzakt.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Laat geheel afkoelen. Bewaar voor de beste kwaliteit 1-2 dagen afgedekt; vries het overige brood in porties in. Vochtig roggebrood na afkoeling gekoeld bewaren en binnen 3 dagen eten. Beschimmeld brood volledig wegdoen.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

Meyers - fuldkornsrugbrød — Deense roggepraktijk: zuurdesem, vorm, beperkte volumegroei en doorbakken.

Meyers - rugsurdej — Roggencultuur en herhaald verversen. Rauw proeven uit de bron wordt niet gevolgd.

B20 / HET VERHAAL

Twee kommen voor één brood



Het aangesneden kernerugbrød toont het weekgraan en de pitten uit de formule. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

De avond vóór een korrelrijk rugbrød kan er al veel gebeuren. Meyers beschrijft een Deens ciderbrood waarvoor gesneden rogge apart weekt en de rugsurdej afzonderlijk wordt ververst. Twee kommen bereiden verschillende onderdelen voor. De ene laat korrels vocht opnemen; de andere houdt de cultuur aan het werk. Pas bij het mengen komen ze samen in één brood.

Onze waterformule neemt dat onderscheid over, maar gebruikt geen cider of honing. Gebroken rogge krijgt een eigen weekstuk; zonnebloempitten en lijnzaad geven de snee een zichtbare tekening. De koude bewaring van het voorbereide weekstuk hoort bij onze thuisroute. Al het afgewogen weekwater gaat mee in de vorm. Daardoor blijft zichtbaar waar het vocht vandaan komt, ook wanneer de massa dik en zwaar aanvoelt.

Snijd de volgende dag een dunne snee en bekijk het patroon voordat er beleg op gaat. De zachte roggekorrels, lichte pitten en kleine lijnzaadjes maken ieder vlak anders. Vertel over de twee kommen en laat de tafel raden welke onderdelen vooraf water kregen. Zo wordt een praktische voorbereiding een verhaal over aandacht. De exacte hoeveelheid water en het ovenprogramma zijn eigen keuzes die nog in een bakproef moeten worden bevestigd.

Om aan tafel te vertellen

Vertel over de twee kommen van de vorige avond: een voor de cultuur, een voor de roggekorrels. Laat een snee van hand tot hand gaan. Wijs korrels, zonnebloempitten en lijnzaad aan; die verschillende onderdelen vertellen samen hoe dit brood is voorbereid.

B20 / SCANDINAVIË

Deens kernerugbrød

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Rugbrød met geweekte korrels is een Deense bakkerspraktijk. Onze versie gebruikt water, zonnebloempitten en lijnzaad; zij is geen letterlijke kopie van het ciderbrood van Meyers.

Traditioneel: Korrels krijgen vooraf water zodat zij niet tijdens het rijzen het deeg uitdrogen. Desem en weekstuk zijn twee afzonderlijke onderdelen.

Thuis: Het weekstuk gaat na afkoelen in de koelkast. Al het weekwater blijft in de batch; zaden worden apart vermeld en niet als meel gerekend. Het waterbad voor een gekoeld week- of broeistuk is een ongeteste thuisuitvoering; het verandert geen receptgewicht.

De formule

Graanbasis 650 g; water 610 g (93,8%); voorgefermenteerd 30,8%; toegevoegd zout 13 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe roggedesem, 100% hydratatie / desem	400	Bevat evenveel meel als water; staat één keer in deze lijst.
Volkoren roggemeel / deeg	250	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Gebroken roggekorrels / weekstuk	200	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / weekstuk	260	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Water / deeg	150	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	13	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.
Zonnebloempitten / deeg	60	Extra beet; geen meel in de graanbasis.
Lijnzaad / deeg	30	Bindt vocht; geen meel in de graanbasis.

Materiaal

Vorm circa 30 × 11 × 10 cm (2,5-3 liter), afgedekte weekkom, thermometer. Apart 5 g vormolie.

Planning

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

1 / Cultuur of rijsmiddel

Bouw 420 g roggedesem met 40 g gezonde, voorspelbaar actieve roggemoeder, 190 g rogge en 190 g water. Laat bij 24-26 °C rijpen, doorgaans 10-14 uur, tot duidelijke activiteit, luchtcellen en het bekende fris-zure aroma. Weeg dan precies 400 g af; houd het restant apart. Bij een trage of onvoorspelbare cultuur eerst opnieuw voeden en de bakdag verschuiven.

2 / Mengen

Giet de avond ervoor 260 g kokend water op 200 g gebroken rogge. Dek af; koel binnen 2 uur terug en zet op 0-4 °C. Tempereer de volgende dag het volledige weekstuk vlak vóór mengen afgedekt boven een warm waterbad. Roer door en meet op meerdere plaatsen 24-26 °C; er gaat geen badwater bij en niets wordt afgegoten. Gebruik meteen, binnen maximaal twee uur buiten de koelkast. Meng dan het hele weekstuk met desem, 250 g rogge, 150 g water, zout en zaden. Richtdeegtemperatuur 26-28 °C.

3 / Eerste rust of rijs

Roer 5 minuten en laat 30 minuten hydrateren. De massa is dik en schepbaar. Niet afgieten en geen extra bloem tegen het kleven toevoegen.

4 / Vormen

Schep in de ingevette vorm, druk goed aan, strijk nat glad. Laat voldoende ruimte voor circa 40% groei.

5 / Narijs

Laat 2-4 uur bij 26-28 °C narijzen tot circa 40% hoger en eerste poriën zichtbaar zijn. Dit brood vraagt geen dubbele hoogte.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Laat geheel afkoelen. Bewaar voor de beste kwaliteit 1-2 dagen afgedekt; vries het overige brood in porties in. Vochtig roggebrood na afkoeling gekoeld bewaren en binnen 3 dagen eten. Beschimmeld brood volledig wegdoen.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

Meyers - rugbrød med æblecider — Apart weken van roggekorrels en opbouwen van rugsurdej; onze waterformule is een aanpassing.

Meyers - fuldkornsrugbrød — Deense roggepraktijk: zuurdesem, vorm, beperkte volumegroei en doorbakken.

King Arthur Baking / Barb Alpern - Jewish Rye Bread — Volledig modern recept met afzonderlijk oud-broodweekstuk; koelen, afwegen en vóór mengen tempereren. Vergelijkende techniek, nadrukkelijk geen Fries of Groninger recept. Het afgieten uit deze bron wordt niet op B20 toegepast.

King Arthur Baking - Dough Temperature — Professionele vierfactorbenadering met voordeeg en empirische wrijvingsfactor. Geen exacte warmtebalans voor elk broei- of weekstuk; het Celsius-rekenvoorbeeld hieronder is eigen rekenwerk.

B21 / HET VERHAAL

Het knappen van een voorraadbrood



De ronde, geprikte thuisvorm van roggeknäckebröd; zonder toegevoegd middengat of pitten. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Knäckebröd heeft in het Zweedse erfgoed een eigen landschap. Levande kulturarv verbindt de roggetraditie met de knäckebrödsbältet in Svealand, waaronder Dalarna en Uppland. Het harde brood hoorde bij de voorraad. Historische ronde broden konden door een gat aan een broodstang hangen om te drogen. Zo vertelt een vorm niet alleen iets over schoonheid, maar ook over bewaren.

Onze schijven zijn kleiner en dunner dan de historische voorbeelden uit die bron. Een beetje tarwe helpt bij het uitrollen en roggedesem verzorgt de rijzing. De vork laat een ritme van gaatjes achter; in de oven mag het oppervlak kleuren, daarna moet ook het midden drogen. Het beslissende moment komt pas wanneer een volledig koud stuk breekt. Een mooi bruin vel dat nog buigt is voor deze droge route niet klaar.

Begin aan tafel met geluid. Breek één schijf en laat de stukken rondgaan, daarna pas boter of kaas. Je hoeft voor dat voorraadverhaal geen schijven aan het plafond te hangen: een droge doos past bij onze keuken. De precieze verhouding en kleine vorm zijn een nog ongeteste thuisbewerking. De Zweedse traditie levert de context; de helder hoorbare breuk wordt ons eigen proefmoment.

Om aan tafel te vertellen

Breek een volledig afgekoelde schijf voordat je het beleg doorgeeft. Vertel over het voorraadbrood uit Svealand en de vroegere broodstang. Laat de gasten luisteren en daarna proeven: bij dit brood vertelt de breuk minstens zoveel als de bruine kleur.

B21 / SCANDINAVIË

Zweeds roggeknäckebröd

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Knäckebröd hoort bij de Zweedse droge broodvoorraad. Historische beschrijvingen noemen dun roggebrood. De zuurdesem, tarweverhouding en kleine schijven hier zijn onze thuisformule.

Traditioneel: Het brood wordt zeer dun uitgerold, geprikt en door en door gedroogd. Een gat kan helpen bij ophangen; droogte en droge opslag zijn belangrijker dan de vorm.

Thuis: Een gewone bakplaat vervangt de bakhuisvloer. De narijs is kort en de droogfase is apart; een gekleurde maar buigzame schijf is nog niet klaar.

De formule

Graanbasis 400 g; water 260 g (65%); voorgefermenteerd 12,5%; toegevoegd zout 8 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe roggedesem, 100% hydratatie / desem	100	Bevat evenveel meel als water; staat één keer in deze lijst.
Volkoren roggemeel / deeg	250	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Tarwebloem / deeg	100	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	210	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	8	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.

Materiaal

Deegroller, vork of kruskavel, twee bakplaten; apart 20 g roggemeel om uit te rollen.

Planning

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

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed 20 g roggedesem met 50 g rogge en 50 g water. Neem 100 g op zijn piek en bewaar 20 g.

2 / Mengen

Meng alle deegingrediënten 3-4 minuten. Rust 20 minuten, meng opnieuw. Richttemperatuur 24 °C; het deeg blijft vrij stevig.

3 / Eerste rust of rijs

Laat circa 3-5 uur bij 24 °C staan tot kleine luchtcellen en 20-30% groei. Geen grote luchtige boule nastreven.

4 / Vormen

Verdeel 668 g deeg in 12 porties van circa 56 g. Rol elke portie tot 20 cm diameter en maximaal 1-2 mm dik. Borstel overtollig bestuifmeel weg en prik zeer dicht in.

5 / Narijs

Rust 20-30 minuten onder een doek. Verwarm intussen op 230 °C. Houd uitgerolde schijven niet uren in een warme keuken.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Controleer na volledig afkoelen of ook het midden droog breekt. Bewaar alleen geheel droog en koud brood in een schone, droge, luchtdichte doos, koel en donker. Plan voor deze ongeteste thuisroute gebruik binnen 2 weken; dit is een kwaliteitsplanning, geen gevalideerde houdbaarheid. Bij vocht of schimmel de hele partij wegdoen. Alleen schoon, droog maar slap brood kan kort opnieuw drogen en wordt daarna direct gebruikt.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

Ordbog over det danske Sprog - knækbrød — Historische beschrijving van het Zweedse dunne roggebrood; geen gramrecept.

Skansen - Bagarstugan — Zweedse dunbroodtraditie, rollen, prikken, kort bakken en drogen.

King Arthur Baking - sourdough starter — Starter opbouwen en onderhouden; kleine huishoudbatch is omgerekend.

Levande kulturarv / Isof - Knäckebröd — Zweedse roggetraditie in Svealand, knäckebrödsbältet, voorraadbrood en broodstangen. Geen bewijs voor de kleine zuurdesemschijven van B21.

B22 / HET VERHAAL

Een bakdag die verder reikte dan vandaag



De gekozen harde tunnbrödroute van gerst en tarwe; zacht tunnbröd is een andere afwerking. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

Skansens bagarstuga komt uit Åflo in Jämtland. Het museum vertelt hoe in Noord-Zweden grote hoeveelheden tunnbröd werden gebakken voor een voorraad die maanden moest meegaan. Gerst, zout en water vormden een bekende basis. De vaardigheid zat in het maken van grote, dunne vellen, het korte bakken en het drogen daarna. Een bakdag had daardoor een horizon ver voorbij de volgende maaltijd.

Deze thuisroute kiest uitdrukkelijk dat droge voorraadbrood. Zachte tunnbrödvarianten bestaan eveneens, maar vragen een andere afwerking. Onze pan maakt kleinere schijven en een kwart tarwebloem helpt het gerstdeeg bij elkaar te houden. Er is geen gist of desem. Rollen en prikken geven het oppervlak zijn tekening; korte contacthitte brengt de bruine stippen. De oven droogt vervolgens ook het midden.

Leg aan tafel een heel vel naast enkele gebroken stukken. Vraag hoeveel aandacht het vraagt om zo dun te rollen zonder gaten te maken. Dat is een manier om de vaardigheid van de bakker zichtbaar te maken, zonder een verzonnen familiegeschiedenis toe te voegen. De historische context komt van Skansen; de panmaat, tarwetoevoeging en droogfase vormen onze eigen, nog niet praktisch geteste vertaling.

Om aan tafel te vertellen

Laat eerst het dunne vel zien. Vertel dat Skansen een Noord-Zweedse traditie beschrijft waarin een bakdag voorraad voor maanden opleverde. Breek een stuk af en nodig iemand uit de dunste rand te bekijken: hier is uitrollen een belangrijk deel van het vak.

B22 / SCANDINAVIË

Tunnbröd uit de bagarstuga

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Skansen beschrijft Noord-Zweeds tunnbröd van gerst, zout en water dat na bakken werd gedroogd. Er bestaan ook zachte en gerezen versies; deze route kiest het droge voorraadbrood.

Traditioneel: Grote dunne schijven gaan kort in een hete bakhuisoven, worden gedraaid en daarna gedroogd. De bakdag kon voorraad voor maanden opleveren.

Thuis: Een kwart tarwebloem helpt thuis met het rollen; dat is een bewuste afwijking van de beschreven pure gerstversie. Een droge pan vervangt de bakhuisvloer.

De formule

Graanbasis 400 g; water 300 g (75%); voorgefermenteerd 0%; toegevoegd zout 8 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Gerstmeel / deeg	300	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Tarwebloem / deeg	100	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	300	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	8	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.

Materiaal

Zware droge gietijzeren pan of bakplaat Ø 26-28 cm, roller, vork, spatel; apart 20 g gerstmeel om uit te rollen.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Geen gist of desem; water en rust maken dit deeg verwerkbaar. Dit brood hoort niet als fermentatieproef te worden geteld.

2 / Mengen

Meng 300 g gerstmeel, 100 g bloem, 8 g zout en 300 g water van circa 50 °C tot een samenhangend deeg. Laat afgedekt 30 minuten rusten.

3 / Eerste rust of rijs

Geen bulkrijs. Het graan neemt water op; de massa wordt gelijkmatiger zonder in volume te verdubbelen.

4 / Vormen

Verdeel in 12 stukken van 59 g. Rol tussen licht bestoven oppervlakken tot 22-24 cm en 1-2 mm dik. Til vaak op en prik met een vork; borstel los meel weg.

5 / Narijs

Geen narijs. Houd de stukken afgedekt tot hun beurt. Warm de droge pan rustig op tot ongeveer 200-220 °C oppervlaktetemperatuur.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Controleer na volledig afkoelen of ook het midden droog breekt. Bewaar alleen geheel droog en koud brood in een schone, droge, luchtdichte doos, koel en donker. Plan voor deze ongeteste thuisroute gebruik binnen 2 weken; dit is een kwaliteitsplanning, geen gevalideerde houdbaarheid. Bij vocht of schimmel de hele partij wegdoen. Alleen schoon, droog maar slap brood kan kort opnieuw drogen en wordt daarna direct gebruikt.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

Skansen - Bagarstugan — Zweedse dunbroodtraditie, rollen, prikken, kort bakken en drogen.

B23 / HET VERHAAL

Het brood begint met heet water



Skållning: verbeelding van het afgekoelde broeistuk en het brood van deze thuisformule. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

De Zweedse broodkaart is niet overal knapperig en droog. Isofs kennisbank Matkult beschrijft in het zuiden gerezen, zachte roggebroden en noemt het vooraf broeien van meel in die broodcultuur. Dat geeft skållning een plaats in een gedocumenteerd verhaal. Het hete water is voorwerk: een deel van het meel gaat al door een verandering voordat de rest van het deeg wordt gemengd.

Onze bak begint daarom met een kleine kom rogge en kokend water. De lepel trekt sporen door het dikke broeistuk. Pas wanneer dat is afgekoeld, komen de desem, de overige rogge en wat tarwebloem erbij. De vorm draagt de vochtige massa. Suiker, stroop en zaden ontbreken hier, zodat de proef zich concentreert op het gebroeide meel en het water dat het meebrengt.

Bewaar het verhaal van die eerste kom voor de eerste snee, de volgende dag. Laat iedereen kijken hoe de kruim samenhangt en geef er boter bij. Het is een uitnodiging om een eenvoudige voorbereidende handeling aandachtig te proeven. Onze verhouding, zuivere desemroute en huisovenprogramma reconstrueren geen specifieke streekformule. Het Zweedse archief onderbouwt de techniek; het resultaat van deze eigen batch moet nog praktisch worden vastgesteld.

Om aan tafel te vertellen

Vertel bij de eerste snee over de kleine kom meel die gisteren kokend water kreeg. Laat de vochtige kruim zien en geef boter door. De Zweedse bron plaatst het broeien bij zachte roggebroden; onze thuisproef onderzoekt wat die handeling in deze formule doet.

B23 / SCANDINAVIË

Skållat rågbröd · gebroeide rogge

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

Skållning betekent meel met heet water voorbewerken. Deze Noordse techniek krijgt hier een eigen rogge-tarweformule; de precieze verhouding is niet als historisch Zweeds recept vastgesteld.

Traditioneel: Een broeistuk bindt water anders dan rauw meel. Het ondersteunt een vochtige kruim; suiker, mout en stroop zijn geen noodzakelijke onderdelen van deze proef.

Thuis: Het broeistuk wordt apart gewogen en vóór contact met desem afgekoeld. Het water uit beide fasen telt mee; een thuiskoelkast bewaart het voorwerk. Het waterbad voor een gekoeld week- of broeistuk is een ongeteste thuisuitvoering; het verandert geen receptgewicht.

De formule

Graanbasis 600 g; water 510 g (85%); voorgefermenteerd 25%; toegevoegd zout 12 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Rijpe roggedesem, 100% hydratatie / desem	300	Bevat evenveel meel als water; staat één keer in deze lijst.
Volkoren roggemeel / broeistuk	120	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / broeistuk	240	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Volkoren roggemeel / deeg	180	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Tarwebloem / deeg	150	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	120	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	12	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.

Materiaal

Vorm 25 × 11 × 10 cm, hittebestendige broeikom en thermometer; apart 5 g olie.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Voed 40 g gezonde, voorspelbaar actieve roggedesem met 140 g rogge en 140 g water. Laat bij 24-26 °C rijpen, doorgaans 8-12 uur, tot duidelijke activiteit, luchtcellen en het bekende fris-zure aroma. Weeg dan 300 g af; bewaar maximaal 20 g apart. Bij onvoldoende activiteit eerst opnieuw voeden en later bakken.

2 / Mengen

Giet 240 g kokend water op de 120 g rogge voor het broeistuk. Roer onmiddellijk, dek af en koel tot onder 30 °C. Bij voorbereiding de avond ervoor: binnen 2 uur terugkoelen en op 0-4 °C bewaren. Bij een gekoeld broeistuk: tempereer het geheel vlak vóór mengen afgedekt boven een warm waterbad tot gemeten 24-26 °C, met doorroeren. Voeg geen badwater toe, giet niets af en houd de desem apart tot na de temperatuurcontrole. Gebruik meteen, binnen maximaal twee uur buiten de koelkast. Meng het hele broeistuk met alle overige ingrediënten.

3 / Eerste rust of rijs

Meng 5 minuten en laat 30-45 minuten staan bij een deegtemperatuur van 26-27 °C. Geen intensief kneden of extra meel toevoegen.

4 / Vormen

Schep in de ingevette vorm en strijk met natte krabber glad. Markeer de beginhoogte.

5 / Narijs

Laat 2-4 uur bij 26 °C staan tot circa 40% groei en fijne poriën aan het oppervlak. Bak vóór het midden gaat zakken.

6 / Bakken

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

7 / Koelen

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

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: de gebruikte graansoorten.

Laat geheel afkoelen. Bewaar voor de beste kwaliteit 1-2 dagen afgedekt; vries het overige brood in porties in. Vochtig roggebrood na afkoeling gekoeld bewaren en binnen 3 dagen eten. Beschimmeld brood volledig wegdoen.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

Meyers - fuldkornsrugbrød — Deense roggepraktijk: zuurdesem, vorm, beperkte volumegroei en doorbakken.

Meyers - rugsurdej — Roggencultuur en herhaald verversen. Rauw proeven uit de bron wordt niet gevolgd.

MatPrat - hjemmebakt flatbrød — Noorse takkebakst; onze kleinere graanformule en panmaat zijn thuisaanpassingen.

King Arthur Baking / Barb Alpern - Jewish Rye Bread — Volledig modern recept met afzonderlijk oud-broodweekstuk; koelen, afwegen en vóór mengen tempereren. Vergelijkende techniek, nadrukkelijk geen Fries of Groninger recept. Het afgieten uit deze bron wordt niet op B20 toegepast.

King Arthur Baking - Dough Temperature — Professionele vierfactorbenadering met voordeeg en empirische wrijvingsfactor. Geen exacte warmtebalans voor elk broei- of weekstuk; het Celsius-rekenvoorbeeld hieronder is eigen rekenwerk.

Isof / Matkult - Rågbröd — Regionale Zweedse broodculturen en de vermelding van gebroeid meel bij zachte roggebroden; historische beschrijving gebruikt ook drickajäst. Geen validatie van B23's eigen gramformule.

B24 / HET VERHAAL

De brede plaat en het dunne vel



Flatbrød uit de thuispan, daarna volledig droog gebakken: de breuk hoort bij het verhaal. AI-verbeelding van de thuisroute; geen historische foto of uitgevoerde keukenproef.

MatPrat beschrijft flatbrød als een voormalig dagelijks brood in Noorwegen, met een bakvaardigheid die van generatie op generatie werd doorgegeven. In de werkwijze krijgen de takke, de roller en de lange bakspatel ieder een eigen taak. Het grote vel moet los blijven van de tafel, heel op de hete plaat komen en gelijkmatig drogen. Het is handwerk dat je aan de dunne rand kunt aflezen.

Onze schijven zijn gemaakt voor een veel kleinere thuispan. Tarwe, rogge en gerst delen de deegkom; kokend water maakt de eerste menging. Er is geen rijsmiddel. Na het uitrollen wordt los meel weggeborsteld, zodat het niet als eerste verbrandt. Bruine vlekken ontstaan waar het deeg de hete plaat raakt. Daarna krijgt de hele batch tijd om in de oven door en door droog te worden.

Breng de vellen heel naar de tafel en breek ze daar, bijvoorbeeld naast een kom soep. De onregelmatige stukken mogen deel van de presentatie zijn. Vertel hoe het verplaatsen van een groot, dun vel al een vaardigheid op zichzelf is. MatPrat levert het Noorse vertrekpunt; onze graanmengeling, panmaat en planning zijn een eigen, nog ongeteste thuisbewerking van die bakwijze.

Om aan tafel te vertellen

Zet hele vellen bij de soep en laat iedereen zelf een stuk breken. Vertel over de takke en het overbrengen van zo'n dun vel. Wijs op de bruine contactplekken: de plaat laat haar sporen achter in een brood dat nauwelijks hoogte nodig heeft.

B24 / SCANDINAVIË

Noors flatbrød van de takke

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

Brononderbouwde thuisbewerking. Redactioneel doorgerekend; nog niet praktisch gebakken of gefermenteerd door Tafelreizen.

Herkomst en methode

MatPrat beschrijft flatbrød als een oude Noorse dagelijkse broodtraditie. Het dun rollen en bakken op een takke zijn kenmerkend; onze kleine graanmengeling is een thuisbewerking.

Traditioneel: Een grote verwarmde bakplaat maakt grote, flinterdunne vellen mogelijk. Het brood droogt na en wordt als voorraad naast soep en andere gerechten gegeten.

Thuis: De schijven zijn aangepast aan een thuispan. Volledige droogte wordt met een aparte ovenfase bereikt; er zit geen rijsmiddel in deze formule.

De formule

Graanbasis 500 g; water 350 g (70%); voorgefermenteerd 0%; toegevoegd zout 10 g.

Alle droge bloem, meel en gebroken graankorrels; inclusief het meel in de gebruikte desem. Bestuifmeel en vormvet staan apart.

Ingrediënt / fase	g	Functie
Volkoren tarwemeel / deeg	250	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Volkoren roggemeel / deeg	150	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Gerstmeel / deeg	100	Graanbasis; gewogen vóór het mengen.
Water / deeg	350	Drinkwater; de opgegeven hoeveelheid volledig meetellen.
Fijn zout / deeg	10	Smaak en proces; niet vergeten bij het wegen.

Materiaal

Takke of zware droge pan Ø 28 cm, roller en lange spatel; apart 25 g gerstmeel om uit te rollen.

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.

1 / Cultuur of rijsmiddel

Geen cultuur, gist of chemisch rijsmiddel. Dit is een warme menging en droogproces, geen fermentatie.

2 / Mengen

Meng de drie meelsoorten en het zout. Giet 350 g kokend water erbij en meng met een lepel. Laat handwarm worden, kneed kort samen en rust afgedekt 30 minuten.

3 / Eerste rust of rijs

Geen bulkrijs. Werk met een stevig, soepel uitrolbaar deeg. Voor voorbereiding: koel binnen 2 uur en bewaar maximaal 12 uur op 0-4 °C, goed afgedekt.

4 / Vormen

Verdeel 860 g deeg in 14 porties van circa 61 g. Rol tot 22-24 cm en ongeveer 1 mm dik. Keer regelmatig, prik licht en borstel los meel af.

5 / Narijs

Geen narijs. Warm de droge pan op tot circa 190-210 °C. Maak eerst één proefschijf; regel de warmte bij voordat de hele batch volgt.

6 / Bakken

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.

7 / Koelen

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.

Aan tafel, bewaren en meenemen

Cultuurboter, verse kaas of een kleine lepel kraut; kies de avond via de links.

Gluten: tarwe en rogge.

Controleer na volledig afkoelen of ook het midden droog breekt. Bewaar alleen geheel droog en koud brood in een schone, droge, luchtdichte doos, koel en donker. Plan voor deze ongeteste thuisroute gebruik binnen 2 weken; dit is een kwaliteitsplanning, geen gevalideerde houdbaarheid. Bij vocht of schimmel de hele partij wegdoen. Alleen schoon, droog maar slap brood kan kort opnieuw drogen en wordt daarna direct gebruikt.

Volledig koud in een voedselgeschikte broodzak of doos. Noteer code, graansoorten en bakdatum. Koel te bewaren roggebrood apart vervoeren; geen warme loaf luchtdicht verpakken.

Porties: 2 gasten 120 g; 4 gasten 240 g; 8 gasten 480 g. Deze tabel schaalt het deeg niet.

Bronnen en reikwijdte

MatPrat - hjemmebakt flatbrød — Noorse takkebakst; onze kleinere graanformule en panmaat zijn thuisaanpassingen.

VUUR & OVEN

De gemetselde bakoven

Een gemetselde oven slaat warmte op. Je bakt brood wanneer vloer en gewelf weer in evenwicht zijn; daarna krijgen pot, groenten en fruit hun beurt.

Het bakhuis op het erf is gedocumenteerd bij Bokrijk. De onderstaande temperaturen zijn moderne werkdoelen voor jouw bereiding, geen historische meetwaarden.

Goed onderhouden, voor brood geschikte oven; droog onbehandeld hout; rakel en metaalbak voor as; broodschieter; infraroodmeter voor de vloer en aparte ovenluchtthermometer; hittehandschoenen.

1. Stook en ventileer volgens de ovenhandleiding. Gebruik droog, onbehandeld hout voor voedselbereiding; geen geverfd hout, bouwafval of brandversneller. Houd gasten weg van werkzone en hete as.

2. Verwijder het vuur voor een bakronde met opgeslagen warmte alleen zoals de fabrikant voorschrijft. Laat warmte verdelen. Een gemeten vloer van circa 230-250 °C is het startgebied voor een gewoon brood, niet de pizzastand van 400 °C.

3. Controleer meerdere plekken op de vloer én de ovenlucht. Een infraroodmeter leest oppervlakken, geen binnentemperatuur van brood of kip. Kies de baktijd en eindkenmerken uit het broodrecept; draai als één zijde sneller kleurt.

4. Na het brood: gebruik circa 180-200 °C voor tian of wortelgroenten, 150-170 °C voor een gesloten stoof. Controleer de temperatuur tijdens het hele proces; ga bij te snelle afkoeling naar de gewone oven.

5. Laat fruit of droge broodkruim volgen wanneer de oven bij hun recepttemperatuur komt. Zet bederfelijk eten niet een nacht in een langzaam afkoelende oven.

Thuisroute

Gewone oven met geschikte broodpot: volg B01. Een stabiele korst en gaar kruim tellen zwaarder dan de warmtebron.

Eerste proef

Eerste proef: één B01. Noteer vloer en lucht bij inschieten en na 15 minuten, baktijd, korstkleur en kruim na volledig afkoelen.

VUUR & OVEN

De kleine pizzaoven

De lage koepel en sterke bovenzijde kleuren snel. Dun brood en kleine groentebereidingen passen beter dan een hoge broodbol.

Een hedendaagse compacte pizzaoven is geen historisch bakhuis. We gebruiken de stralingswarmte gericht, zonder die twee apparaten gelijk te stellen.

Toestelhandleiding; passende metalen pan/plaat; infraroodmeter; schieter; hittehandschoenen; stabiele buitenopstelling wanneer het model voor buiten bedoeld is.

1. Controleer welke pannen, temperaturen en deurstanden jouw model toestaat. Sluit een werkende gasbrander nooit op met een zelfgemaakte deur; wijzig geen ventilatie.

2. Voor dun brood begin je alleen als de vloer stabiel rond 240-260 °C kan blijven en de bovenzijde regelbaar is. Maak één kleine proef, geen volle service op een onbekend toestel.

3. Gebruik B06 of B10, geen bakpapier bij open vlam. Kijk vanaf één minuut; draai regelmatig met de schieter. Te donkere bovenzijde of zwarte bodem: eruit, warmte lager en afbakken in de gewone oven.

4. Rooster groenten in een voor dit toestel geschikte metalen pan. Houd ze onder toezicht en werk dikke stukken verder gaar op lagere temperatuur; een donkere buitenkant zegt niets over de kern.

5. Lukt stabiele warmte niet, bak de broden binnen en gebruik de pizzaoven voor één beheerst groentemoment. Hoge broden en natte stoofschalen volgen de gewone ovenroute.

Thuisroute

B06 op 230 °C in de gewone oven. De ingrediënten en vertelling blijven dezelfde.

Eerste proef

Een halve fougasse als eerste batch; noteer vloer, afstand tot de warmtebron en het moment waarop je draait. Bak de resterende batch pas daarna.

VUUR & OVEN

Koken naast het vuur

Laat hout eerst gloed worden. Eén kant geeft kleur, de andere kant geeft tijd.

Koken bij een haard is een brede historische techniek. De specifieke opstelling en moderne gietijzeren pan hier zijn een hedendaagse, controleerbare uitvoering.

Veilige toegestane buitenhaard; stabiel rooster; droge houtbrandstof voor koken; lange tang; gietijzeren pan; kernthermometer; handschoenen en vrije werkzone.

1. Bouw een beheersbaar vuur op een stabiele buitenplek volgens plaatselijke en toestelregels. Laat het tot een bed van gloed komen. Houd een zone zonder directe gloed vrij.

2. Leg prei of dunne stukken groente op een stabiel rooster boven de gloed, niet in opslaande vlammen. Keer zodra ze kleuren; verplaats naar de rustige zone om door te garen.

3. Voor hele knollen: gebruik een passende gesloten pan naast de gloed en draai de pan regelmatig. Geen onbekende planten, aarde, verpakkingspapier of natte rivierstenen als kookmateriaal.

4. Controleer gaarheid met een prikker en bij dierlijke producten met een schone kernthermometer. Voor deze menu’s gebruiken we 75 °C gedurende minstens 30 seconden in de koudste kern van kip en opnieuw verhitte gerechten; check meerdere plekken.

5. Werk een grote hoeveelheid buiten gekleurde groenten in de gewone oven verder gaar. Laat niemand tegelijk vuur bewaken en aan tafel het verhaal regisseren.

Thuisroute

Halveer de prei, bestrijk licht met olie en rooster volgens het bestaande menu in de gewone oven.

Eerste proef

Alleen de prei van het Eksel-menu boven gloed kleuren; de erwtenpot en appels blijven in de oven. Zo vergelijk je zonder een volledig diner op onbekend vuur te zetten.

VUUR & OVEN

De barbecue met twee zones

Verdeel de warmte. Een heet oppervlak voor kleur en een indirecte kant om rustig gaar te worden.

De barbecue is hier modern gereedschap voor het oude principe van dichtbij en verder van de hitte koken.

Barbecue met deksel; juiste brandstof; druipbak; roosterthermometer; schone tang en bord voor gaar eten; kernthermometer.

1. Maak volgens de handleiding een directe en indirecte zone. Bij houtskool liggen kolen aan één kant, niet onder het eten in de rustige zone. Bij gas staat de brander onder die zone uit.

2. Stabiliseer indirect circa 180-200 °C voor groenten of kipstukken. Een temperatuur in de deksel kan afwijken van de plek naast het eten; meet daar.

3. Geef groenten kort kleur op direct vuur en leg ze daarna indirect. Bij kip gebruik je eerst of vooral indirecte warmte; laat vet niet in grote vlammen branden.

4. Houd het deksel gesloten tussen controles. Meet kip in de dikste delen, weg van bot: voor deze werkroute 75 °C gedurende minstens 30 seconden. Ga door of werk binnen af als dat nog niet bereikt is.

5. Brood kan alleen indirect in geschikt bakgerei met voldoende vrije ruimte. Gebruik de temperatuur en baktijd van het broodrecept; geen loof rechtstreeks boven de kolen.

Thuisroute

De ovenkip uit keuken-kerst.html is de basis. In de familieproef hoef je geen tweede buitenmethode te combineren.

Eerste proef

Kerst: proef eerst met twee kipstukken volgens het bestaande menu, niet met een hele vogel voor een grote groep. Noteer indirecte temperatuur en kerngaring.

VUUR & OVEN

De gesloten pot

De pot beschermt tegen harde hitte. Tijd maakt het vlees of de peulvrucht zacht; de saus draagt het verhaal.

Stoven in een gesloten pot heeft lange tradities. Bruinen, rustig garen en de jus afwerken verbinden dat principe met de Franse keuken.

Gietijzeren of andere ovenvaste pot met passend deksel; geen ongeschikt glas boven vuur; oven- en kernthermometer; lepel en schaal voor rusten.

1. Volg de afgewogen ingrediënten en tijden van het gekozen menu. Bruin vlees of groenten in porties in de geschikte pan; dit mag op het fornuis. Overvol bakken geeft stoom in plaats van kleur.

2. Voeg de voorgeschreven vloeistof toe en breng vóór de oven goed op temperatuur. Voor de Lille-stoof gebruik je de daar beschreven hoeveelheid; pas die niet op gevoel aan voor een buitenpan.

3. Gaar gesloten bij circa 150-170 °C ovenlucht, volgens het recept. Het vocht hoort zacht te bewegen, niet hard droog te koken. Controleer na het eerste uur en vul alleen indien nodig aan met heet vocht.

4. Gaarheid is ook textuur: stoofvlees moet zonder kracht uiteen gaan. Een bereikte veilige temperatuur alleen maakt het nog niet mals. Peulvruchten moeten volledig zacht zijn.

5. Haal gare bestanddelen uit de pot, reduceer zo nodig de jus kort op het fornuis en werk af volgens het menu. Vooraf bereiden: verdeel in ondiepe bakken, koel snel en zet uiterlijk binnen twee uur gekoeld; verwarm later volledig door.

Thuisroute

Dit is de ovenroute. Buiten kan alleen in een stabiele opstelling met meetbare, gelijkmatige warmte; niet op een stapel los hout.

Eerste proef

De Lille-stoof eenmaal volledig in de gewone oven bereiden. Probeer dezelfde pot pas buiten wanneer je de benodigde warmte en verdamping kent.

VUUR & OVEN

De gewone oven

Een stabiele temperatuur geeft je ruimte om te ontvangen. Brood eerst, warme gerechten daarna.

De moderne oven maakt historische technieken reproduceerbaar. Hij ondersteunt de ervaring zonder een exacte historische keuken te suggereren.

Oven, losse oventhermometer, passende vormen, rooster, kernthermometer en een genoteerde planning.

1. Werk met boven-/onderwarmte zoals de recepten aangeven. Gebruik bij hetelucht circa 15-20 °C minder als startpunt en let op kleur; volg toestel- en vormvoorschriften.

2. Bak brood vroeg genoeg om volledig af te koelen. Zet daarna de oven op de temperatuur van het hoofdgerecht, niet andersom. Een brood dat nog in de oven zit is geen bruikbaar tijdslot voor lasagne.

3. Laat ruimte rond schalen. Twee volle verdiepingen garen anders; draai of wissel alleen wanneer nodig en verleng op basis van de daadwerkelijke gaarheid.

4. Gebruik passende deksels voor vochtige garing en open vormen voor kleur. Houd saus, krokante topping en gekoeld ferment apart tot service.

5. Meet bij het opnieuw verwarmen de koudste kern: in dit werkboek 75 °C gedurende minstens 30 seconden. Warm eten blijft niet in een uitgeschakelde oven wachten terwijl het verhaal uitloopt.

Thuisroute

Als één oven te klein is: bak brood en dessert eerder, koel en bewaar volgens hun recept. Alleen de hoofdgang gebruikt de laatste warme tijd.

Eerste proef

Eerste diner voor twee: behoud de complete ovenplanning van morgen.html. Voeg hoogstens één brood- of smaakproef toe; beide tegelijk is geen noodzakelijke eerste test.

VUUR & OVEN

Brood op een hete plaat

Een dun vel deeg gaart snel. De plaat geeft kleur; de oven maakt het daarna echt droog.

Skansen laat tunnbrödbakken zien in een bakhuis. Een gietijzeren plaat is hier een moderne proefroute; ze maakt ons roggeknäcke niet automatisch historisch tunnbröd.

Voedselgeschikte zware bakplaat of gietijzeren pan; kookplaat of stabiele indirecte buitenopstelling; spatel; gewone oven voor nadrogen.

1. Gebruik het volledig gefermenteerde deeg van B10. Rol één kleine schijf tot 1-2 mm en prik overal met een vork. Geen extra rijsmiddel.

2. Verwarm de droge pan geleidelijk op matige warmte. Begin met een klein proefstuk: het moet in circa 1-2 minuten vlekjes krijgen zonder rook of zwarte plekken.

3. Bak de schijf circa 1-2 minuten per kant, afhankelijk van dikte en pan. Verlaag de warmte zodra de buitenkant kleurt vóór het midden gaar is.

4. Droog de schijven daarna volgens B10 op 110 °C. Een panbaksel is niet vanzelf een houdbaar knäckebröd; het midden moet koud nog droog breken.

5. Laat volledig afkoelen, breek een controleschijf en verpak alleen een droge batch. Noteer plaatroute op je proefkaart zodat je haar eerlijk met de ovenroute vergelijkt.

Thuisroute

Volg B10 volledig in de oven. Je hebt voor deze proef geen extra buitenvuur nodig.

Eerste proef

Bak drie schijven B10 in de pan en drie in de oven. Zelfde deeg, dikte en nadroging; vergelijk alleen kleur en breuk.

VUUR & OVEN

Wat de warmte nog kan

Na het hoofdwerk is er nog warmte. Gebruik haar voor een gemeten bereiding, niet als onbewaakte bewaarkast.

De opeenvolging van baksels past bij een oven die langzaam afkoelt. Bewaartechniek en hedendaagse voedselveiligheid blijven aparte onderwerpen.

Ovenluchtthermometer; schone plaat; volledig gebakken brood; droge bewaardoos; rooster.

1. Meet eerst. Gebruik geen schatting op basis van hoe warm de deur voelt. Voor broodkruim kies je circa 110-130 °C; voor opnieuw krokant maken kan kort 150-180 °C passend zijn.

2. Snijd volledig gebakken brood in dunne sneetjes of kleine blokjes. Spreid in één laag. Rooster bij 120 °C circa 25-45 minuten; schep halverwege om.

3. Breek na afkoelen een groot stukje: het midden moet droog zijn. Lukt dat niet, droog verder in de gewone oven. Maak van natte kruim geen zogenaamd houdbare voorraad.

4. Koel volledig vóór een luchtdichte doos. Voor deze proef plannen we gebruik binnen zeven dagen; noteer datum en controleer bij openen. Schimmel betekent de hele partij weggooien.

5. Gebruik aflopende ovenwarmte niet voor yoghurt of onbekende warme fermenten, en laat vlees, vis of zuivel er niet ongecontroleerd in afkoelen.

Thuisroute

Dezelfde plaat op 120 °C in de gewone oven; temperatuur blijft meetbaar.

Eerste proef

Maak van het overschot B01 de geroosterde kruim voor de ovenappel. De rest kan gesneden de vriezer in.