





Anita Šumer

BAKKEN MET DESEM

77 heerlijke recepten voor
gezond brood en gebak

Lannoo

Dank!

Er waren zoveel mensen direct en indirect betrokken bij de totstandkoming van dit boek dat ik hen niet allemaal bij naam kan noemen. Jullie weten dat ik jullie allemaal erg dankbaar ben!

Het schrijven van dit boek en het bakken met desem was precies de therapie die ik nodig had na het overlijden van Sašo. Toen ik niet meer wist wat ik moest doen, dacht ik aan hem, aan alle workshops die we samen met veel enthousiasme hadden georganiseerd. Ik dacht eraan hoe trots hij was op ons verhaal, dat we samen hadden gemaakt met meel, water, zout en heel veel passie en liefde. En ik ben niet gestopt ... Lieve **Sašo**, dank je wel! Je zei dat ik, ongeacht de omstandigheden, mijn doel niet uit het oog moest verliezen: zoveel mogelijk mensen enthousiast maken voor het bakken met desem, omdat iedereen het verdient het beste brood te eten!

Lieve **Mama Terezija**, dank aan jou en aan **Janko**! Familie komt altijd op de eerste plaats!

Lieve **Sonja** en familie, ik ben jullie ontzettend dankbaar voor alle steun op mijn slechtste momenten!

Dit boek zou niet zijn geschreven zonder de regelmatige bemoediging van mijn lieve vriendin **Barbara**. Jij wist wat ik nodig heb. En je was open en eerlijk tegen me toen ik dat het meest nodig had! Heel erg bedankt, ook voor het prachtige boekontwerp!

Enkele recepten in dit boek zijn oude familierecepten van mijn vriendin **Irena**. Bedankt voor het testen van de recepten, voor alle adviezen en tips, voor het samen bakken, voor de vele gesprekken en alle plezier om de mislukte eerste pogingen!

Ik bedank ook alle vrienden die steeds weer onverstaanbaar enorme hoeveelheden desemlekkernijen hebben geproefd en hun mening en suggesties voor verbetering met mij deelden, vooral **Slavica, Mac, Saša, Tanja, Nina** en **Miha** met **Iza** en **Svit**, evenals alle zakenpartners die onbewust hebben meegewerkt aan de totstandkoming van dit boek toen ze de baksels eruit hadden geproefd!

Dankzij **Manca**, die al verantwoordelijk was voor de grondige bewerking van 'Passie voor desem', is dit boek prachtig vormgegeven. Dank je wel!

Veel dank ook aan jou, lieve **Nik**, omdat je mijn lekkernijen, Rudl en mij fotografisch zo geweldig hebt neergezet!

Lieve **Vlasta**, bedankt voor de redactie van dit boek!

Lieve **Oton** van de Soržev-molen. Ik bedank jou ook omdat je me altijd zo hartelijk verwelkomt, ik kom altijd weer graag bij je terug!

Alles begon uit liefde – en daarom zal alles ook doorgaan!

Ik ben dankbaar dat ik mijn passie voor desem met jullie mag delen. Dank jullie wel dat jullie die passie met mij delen.

A handwritten signature in black ink, reading "Anita Jumer". The signature is written in a cursive, flowing style.

Inhoud

4	Dank!
8	Lieve desemfans, lieve lezers,
11	Desemtheorie
12	EVEN OPFRISSEN
13	HOOGWAARDIGE INGREDIËNTEN ZIJN HET BELANGRIJKST
14	Ingrediënten voor het vullen en op smaak brengen van het deeg
18	DE ZOETE DESEM ONDER DE LOEP
20	De zoete desem in woord en beeld
26	Eerste hulp voor een verzuurde zoete desem
27	DE JUISTE VOLGORDE IS OOK BELANGRIJK
28	EENVOUDIGER BAKKEN MET HARTIGE EN ZOETE DESEM
28	Kort of lang rijzen
29	En hoelang duurt het lange rijzen?
30	Omzetting
32	Bestrijken vóór het bakken en daarna
33	Heerlijke baksels van desem
34	DENK HIERAAN VOORDAT JE BEGINT!
38	Recepten
39	HARTIGE LEKKERNIJEN VAN DESEM
40	Brood met noten en zaden
42	Melktarwebbrood
44	Maïsbrood uit de vorm
46	Engelse muffins
48	Bagels
52	Pretzels
56	Hotdogbroodjes
58	Aardappelbroodjes
62	Zwarte minibaguettes
64	Kamuttortilla's
66	Platbrood
68	Fougasse met kurkuma en komijn
70	Lángos
72	Naan met knoflook
74	Vegan babka met tartufata
76	Pičiči met kaas
78	Hartige muffins met kaas en knoflook
80	Stengels met gedroogde tomaat en oregano

82	Focaccia met kerstomaatjes en rozemarijn
84	Calzone
88	Spekfocaccia
90	Verstopte uien
94	Zonnebloem met basilicum en feta
98	Kwarkbroodrolletjes met peterselie
100	Hartige wafels
102	Omelet
104	Blini of boekweitpannenkoekjes
106	Roggeknäckebröd
108	Olijven in een jasje van deeg
110	Roomkaasrol
112	Vegan hamburgers
115	GEÏLLUSTREERDE BESCHRIJVING VAN DE BEREIDING VAN HARTIGE LEKKERNIEN VAN DESEM
116	Bagels
120	Pretzels
124	Fougasse
126	Babka
128	Focaccia
130	Verstopte uien
132	Zonnebloem
137	ZOETE DESEMLEKKERNIEN
138	Tulband met rozijnen en chocolade
140	Potica met dragon
145	Tweekleurige potica
148	Pinca
151	Panettone
154	Voor van alles
156	Croissants met noga en poedersuiker
158	Laagjescake
160	Kaneelbroodjes
162	Johannesknoopbroodjes
164	Rond vlechtbrood
166	Griezeltjes
170	Breekbroodjes met verrassing
172	Trechtercakes
175	Zoete muisjes
177	Dumplings
180	Krokante strikjes
182	Chocoladecake met peer
184	Worteltaart
186	Bananencake
189	Pompoentaart
191	Chocolademuffins met hazelnoten
194	Chocoladebiscuitdeeg voor taart



196	Koffiebroodjes met vanilleroom en rozijnen – pains aux raisins
200	Cruffins, desemkruising tussen muffins en croissants
202	Krokante roosjes
204	Zoete wafels
206	Luchtige pannenkoeken
208	Desemstrudel
211	Galette met zure kersen
213	Scones
216	Mince pies met gedroogd fruit
220	Peperkoekjes
222	Cranberrykoekjes
224	Prinsessenbolletjes
229	GEÏLLUSTREERDE BESCHRIJVING VAN DE BEREIDING VAN ZOETE LEKKERNIJEN
230	Tweekleurige potica
234	Johannesknoopbroodjes
236	Rond vlechtbrood
241	OOK AL IS HET NIET MEER VERS, HET IS NOG NIET OUD
242	Nieuw leven voor oud brood
243	Broodlasagne met bechamelsaus
246	Bruschetta
247	Panzanellasalade
250	Krokante croutons
252	Broodchips
254	Mierikswortelbrood
255	Broodbolletjes
258	Koolballetjes
260	Kvas
262	Wentelteefjes op mijn manier
264	Broodschotel plus
266	Tiramisu
272	Gebruikte literatuur

LIEVE DESEMFANS, LIEVE LEZERS,

Toen in 2017 mijn eerste boek 'Drožomanija' in het Sloveens verscheen, wist ik al dat het niet mijn enige boek zou blijven. In het eerste deel, dat al snel een internationaal succes werd (de Nederlandse editie 'Passie voor desem' verscheen in 2020 ook bij Uitgeverij Lannoo), legde ik het bakken met desem uitvoerig uit en liet het op een eenvoudige manier zien om zoveel mogelijk bakkers en professionals te inspireren. Voor bakken met desem volstaan durf en het verlangen om je helemaal te laten meenemen in de wonderde wereld van desem én van de heerlijke dingen die hiervan worden gemaakt.

Ik ben erg blij dat ik hier het vervolg op 'Passie voor desem' kan presenteren: 'Bakken met desem'. Velen van jullie hebben me aangemoedigd om het te schrijven, en het wachten op het tweede deel, waarvan de inhoud lang in mij heeft gerijpt, is zeker de moeite waard geweest. In die tijd heb ik nog meer kennis en ervaring opgedaan, heb ik rondgekeken bij tal van bakkerijen en workshops in binnen- en buitenland, en heb ik veel bakkers leren kennen met wie ik tips en beproefde werkwijzen heb uitgewisseld. Met mijn liefde voor gezond bakken heb ik ook talloze desemliefhebbers kunnen inspireren. Vooral jullie geven mij de kracht en de inspiratie om, ondanks het vroegtijdig overlijden van mijn man, door te gaan op mijn pad. Heel erg bedankt voor alle steun en bemoedigende woorden!

Mijn opvatting dat volhouden en doorzetten de belangrijkste eigenschappen zijn bij het werken met desem, maar ook in het dagelijks leven, is wederom bevestigd. Je moet gewoon de tijd nemen voor de goede dingen.

Degenen onder jullie die weten hoe gedetailleerd en aanschouwelijk de inhoud van mijn eerste boek is, vragen zich misschien af wat ze op de volgende pagina's kunnen verwachten. Ik ben nog steeds dol op het maken van hartige en zoete hapjes van desem, daarom vind je hier meer dan 77 nieuwe en herziene recepten met desem. Ze zijn allemaal verschillende keren getest en met alle tips bij elkaar zijn het nog veel meer recepten. Ik ben erg innovatief als het gaat om het gebruik van desem. Al in 'Passie voor desem' staan adviezen wat je er allemaal nog meer mee kunt doen, en deze keer heb ik nog meer nieuwe recepten toegevoegd.

Ik geef toe dat ik dol ben op hartige baksels en dat ik die ook het liefste maak, dus ik vind het moeilijk om mijn favoriete recepten te kiezen. Ik bak vooral graag hartige desemmuffins, olijven in een jasje van deeg en roggeknäckebröd. In dit boek vind je ook traditionele recepten voor zoetigheden gemaakt met desem, zoals potica met dragon en gisttulband, maar ook moderne recepten als een laagjescake, pompoentaart of johannesknoopbroodjes.

In dit boek vind je niet hoe je desem maakt en verzorgt. Dat staat in 'Passie voor desem' en het zou ons te ver leiden om dat in dit boek te herhalen. Wel vind je hier in detail hoe je een zoete desem maakt, welke ingrediënten je nodig hebt voor hartig en zoet gebak, waarom de volgorde waarin de ingrediënten worden toegevoegd belangrijk is, plus de bakkerspercentages. Ook staan er enkele tips in over de verzorging van een gezonde desem; een meer gedetailleerde beschrijving hiervan staat dan weer in 'Passie voor desem', waarop 'Bakken met desem' een vervolg is. Dit boek is vooral gericht op degenen die al succesvol bakken met desem en voor wie de verzorging ervan niet langer een grote uitdaging is. Ik denk echter dat je vast nog meer heerlijke recepten wilt proberen en nog meer wilt weten over een manier om het bakken van hartige en zoete lekkernijen met desem naar een heel nieuw niveau te tillen. Dit boek is speciaal gemaakt voor jou.

Het zou mij verheugen als je ook 'Bakken met desem' zoveel mogelijk pakt om lekkernijen te bereiden waarmee je je dierbaren kunt plezieren. De liefde voor desem verbindt en verenigt!

Ik hoop dat je, net als ik, steeds weer zegt: 'Ik kan niet meer leven zonder desem!'

A handwritten signature in grey ink that reads "Anita Jumer". The signature is written in a cursive, flowing style.





Desemtheorie

EVEN OPFRISSEN

In het kort: desem of natuurlijke gist is ons oudste rijsmiddel, dat bestaat uit een eenvoudig gegist mengsel van meel en water. Ik ga er in dit boek van uit dat je ermee vertrouwd bent en dat het verzorgen van desem voor jou geen probleem meer is!¹

Controleer voor het gebruik altijd in welke toestand de desem is. Hij zou op zijn hoogtepunt moeten zijn of net ervoor. Dan is de verhouding tussen de concentratie wilde gisten en melkzuurbacteriën optimaal en zijn de zuren (melk- en azijnzuren) nog niet te geconcentreerd. De desem moet aangenaam ruiken naar kefir of milde yoghurt. Als de desem zuur ruikt, kun je Eerste Hulp verlenen: neem 5 g van de starter en voed deze opnieuw met 20 ml water en 25 g tarwemeel. Herhaal het proces indien nodig.

Als je voldoende luchtig en actief startmateriaal hebt, hoef je geen desem te maken en kun je dezelfde hoeveelheid starter gebruiken in het recept.

Laten we ook snel nog even onze wiskundige kennis opfrissen over het bakkerspercentage. In sommige recepten worden percentages gegeven zodat je gemakkelijk de gewenste en vereiste hoeveelheid ingrediënten kunt omrekenen naar de hoeveelheid baksel die je wilt maken.

Alle hoeveelheden worden berekend in verhouding tot de totale hoeveelheid meel.

Een recept met 400 g meel:

400 g meel (100%)

240 ml water (60%)

8 g zout (2%)

80 g desem (20%)

40 g zaden (10%)

¹ In mijn eerste boek *Passie voor desem* vind je informatie over het maken en de verzorging van desem plus talloze tips over Eerste Hulp bij het bakken van brood en andere producten.

HOOGWAARDIGE INGREDIËNTEN ZIJN HET BELANGRIJKST

Ik benadrukte al in mijn eerste boek dat ingrediënten van goede kwaliteit noodzakelijk zijn voor een uitstekend bakresultaat. Deze keer zal ik wat meer ingaan op de (eigenschappen van de) ingrediënten die het meest worden gebruikt bij het bakken van hartige en zoete desemlekkernijen. Zo wordt het resultaat nog beter.

De regel om niet op de klok te kijken bij het bakken met desem blijft onverminderd van kracht. Je hebt meer dan genoeg tijd om het deeg te bekijken en te zien hoe het reageert. Gebruik al je zintuigen: zien, ruiken, voelen, proeven en horen. Als je goed luistert naar het brood zodra je het uit de oven haalt, hoor je het zingen. Je zintuigen vertellen je het meest.

Laten we beginnen met de basisingrediënten:

MEEL

Als je begint met het bakken met desem, raad ik aan tarwemeel te gebruiken; het beste is dan licht tarwemeel of gebuild tarwemeel. Meng niet te veel soorten meel tegelijk, misschien hooguit twee, en voeg maximaal 30% glutenvrij meel toe dat je van tevoren hebt geweekt (bijvoorbeeld boekweit- of maïsmeel). Glutenvrije soorten zorgen voor een steviger kruim, net als volkorensoorten meel. Houd er rekening mee dat verschillende soorten meel vocht op verschillende manieren opnemen. Gebruik precies het meel dat in het recept staat vermeld. Rogge- en volkorenmeel nemen meer water op, terwijl spelt en oude granen zoals eenkoren, kamut en emmer zo'n 10 tot 20% minder opnemen.

Bij het bereiden van broodjes en dergelijke baksels gebruik ik meestal wit tarwemeel van de plaatselijke molen, omdat daar biologisch geteeld graan met molenstenen wordt gemalen. Door deze manier van malen blijven er meer voedingsstoffen in het meel achter dan bij het malen met walsen in de fabriek, waardoor het bakresultaat smakelijker wordt.

Als je wilt dat je baksel meer voedingsstoffen bevat, kun je het tarwemeel vervangen door volkorenmeel, maar slechts tot 30% van de totale hoeveelheid meel in het recept. Hierdoor blijft de structuur van het deeg zacht.

WATER

Gebruik zo mogelijk bezonken of gefilterd water op kamertemperatuur. Als je de activiteit van de desem wilt vertragen, gebruik dan heel koud water, maar verwarm het anders een beetje tot zo'n 30 °C. Dan gaat het hele proces vrij snel, maar tijd is erg belangrijk bij het bakken met desem, dus haast is niet nodig.

Als je desem ouder en sterker is, verdraagt het ook kleine hoeveelheden chloor in het water. Zelf heb ik dit ook gemerkt toen ik bij het mengen af en toe kraanwater gebruikte en het deeg toch goed lukte. Het water in mijn geboorteland Slovenië is nog altijd uitstekend.

CROISSANTS MET NOGA EN POEDERSUIKER

Uiterst simpele croissants die je kunt verfijnen met een vulling. Je kunt ze ook gewoon met suiker bestrooien en ervan genieten bij een kop warme melk, koffie of thee.

DEEG VOOR VAN ALLES (blz. 154)
(voor ongeveer 28 kleine croissants/2 bakplaten)

VULLING: 100 g noga uit de koelkast

OM TE BESTRIJKEN VOOR HET BAKKEN: 1 ei, 1 eetlepel melk, snufje zout

OM TE BESTROOIEN: greinsuiker

BEWERKEN: Stort het deeg voorzichtig op een met meel bestoven werkblad, als het voldoende is gerezen en tot kamertemperatuur is opgewarmd. Verdeel het in twee gelijke delen om het gemakkelijker te kunnen hanteren en vormen. Rol met een deegroller elk stuk uit tot een rechthoek van 35 x 30 cm. Snijd deze in de lengte doormidden zodat er twee rechthoeken van 35 x 15 cm ontstaan.

Verdeel elke rechthoek in zeven driehoeken, waarvan de onderzijde met 7 cm de langste is. Leg een lepel noga op het breedste gedeelte, rol het deeg eromheen en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Als je de croissant niet vult, rol het deeg dan gewoon op. Bestrijk het met het eimengsel en laat het luchtdicht afgesloten rijzen tot de croissants minstens twee keer zo groot zijn geworden. Bij mij duurde het 5 tot 8 uur.

BAKKEN: Bestrijk de croissants voor het bakken opnieuw met het eimengsel, bestrooi ze met de suiker en bak ze in een op 180 °C voorverwarmde oven in 20 tot 25 minuten goudbruin.

 **HINT:**

Je kunt natuurlijk ook een andere vulling gebruiken, bijvoorbeeld de rumganache van blz. 170, de hazelnootvulling van blz. 164 of jam. Omdat het deeg zelf niet erg zoet is, kun je het ook gebruiken voor kaasbroodjes of kaasstengels, maar laat dan het vanille-extract weg. Bestrijk het deeg voor het bakken en bestrooi het met geraspte kaas in plaats van suiker.



LAAGJESCAKE

Weer eens iets anders dan gebakjes, deze laagjescake. Hij ontving vijf sterren van de testers. Verschillende vullingen, verschillende combinaties en talloze mogelijkheden.

DEEG VOOR VAN ALLES (blz. 154)
(voor een bakplaat van 31 x 18 cm)

**OM TE BESTRIJKEN
VOOR HET BAKKEN:**

VULLING:

450 g stevige jam naar keuze (voor het contrast raad ik een donkerrode aan)

1 ei
1 eetlepel melk
zout

BEWERKEN: Verdeel het deeg in vier stukken van elk ongeveer 260 g. Vorm stengels die minimaal een half uur moeten rusten zodat het gluten goed ontspant. Rol vervolgens elk stuk uit tot een rechthoek die iets groter is dan de bakplaat. Ik rolde het zelf uit tot rechthoeken van 33 x 20 cm.

Vet de bakvorm goed in met boter en leg de eerste rechthoek deeg er zo in dat de randen langs de kanten van de bakvorm naar boven gebogen zijn.

Bestrijk het deeg met een derde van de jam, dek af met de tweede rechthoek, druk de randen op elkaar en prik ze meerdere keren in.

Besmeer de tweede laag deeg met weer een derde deel van de jam en leg de derde rechthoek erop. Sluit deze randen ook en prik ze meerdere keren goed in.

Verdeel het laatste deel van de jam over de bovenste laag deeg, dek deze af met de laatste rechthoek, sluit alle randen af en prik het hele oppervlak van de taart goed in tot op de bodem van de bakvorm.

Dek de bakvorm af met een douchemuts en laat het deeg rijzen tot het in volume bijna is verdubbeld. Bestrijk het deeg voor het bakken met een laagje losgeklopt ei.

BAKKEN: Bak de cake in een op 190 °C voorverwarmde oven 40 tot 50 minuten tot de bovenkant mooi geel is.

 **HINT:**

Gebruik olie of een plantaardige zuiveldrink voor een veganistische afwerking.



KANEELBROODJES

Heel gemakkelijk en heel lekker! Je kent ze vast wel, maar gemaakt met desem zijn ze toch iets speciaals. Probeer ze eens!

DEEG VOOR VAN ALLES (blz. 154)
(voor 12 broodjes op een bakplaat van
32 x 28 cm)

**OM TE BESTRIJKEN
VOOR HET BAKKEN:**

20 g gesmolten boter

KANEELVULLING:

100 g zachte boter
4 eetlepels gemalen kaneel
80 g bruine suiker

BEWERKEN: Rol het deeg op een licht met meel bestoven werkblad uit tot een rechthoek van 43 x 38 cm. Verdeel 100 g zeer zachte boter gelijkmatig over bijna de hele uitgerolde plak deeg; laat ongeveer 2 cm vrij aan de lange bovenrand.

Meng in een kom de kaneel met de bruine suiker en bestrooi het beboterde deeg gelijkmatig met dit mengsel. Rol het deeg stevig op en duw de randen naar binnen zodat een gelijkmatige rol ontstaat.

Zelf heb ik de rol eerst doormidden gesneden, daarna elke helft weer gehalveerd en vervolgens deze helften in drieën gesneden. Ik heb hiervoor een meetlint gebruikt. Gebruik een heel scherp mes om te snijden.

Leg de rolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en laat voldoende ruimte tussen de broodjes. Bestrijk ze met gesmolten boter. Bedek de bakplaat met vershoudfolie of een zeildoek en laat de rolletjes rijzen tot ze in volume zijn verdubbeld.

BAKKEN: Bak de broodjes 30 tot 40 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven tot de bovenkant goudgeel is. Bak ze niet te lang, want dan drogen ze uit. Na het bakken kunnen ze weer besmeerd worden met gesmolten boter.

HINT:

Je kunt de gebakken kaneelbroodjes nog lekkerder maken met een laagje roomkaas (blz. 185).

Je kunt ook de vulling van blz. 145 (voor de tweekleurige potica) gebruiken en tweekleurige broodjes maken, of neem de rumganache van blz. 170.

