

# BAKKEN MET TIJD

*Hoe bak je thuis eenvoudig, relaxed én creatief het lekkerste desembrood?*



**GIJS HIETKAMP**

*Met illustraties van Mariëlle Scheltes*

# INHOUDSOPGAVE

<b>Voorwoord</b> .....	<b>7</b>
<b>Inleiding</b> .....	<b>11</b>
<b>Beginselen</b> .....	<b>15</b>
1. Hoe start je met desembrood bakken? .....	16
2. Hoe heb je alles in huis om desembrood te bakken? .....	21
3. Hoe geef je jouw brood je tijd? .....	28
4. Hoe bepaal je de juiste ingrediënten? .....	42
5. Hoe werkt de bakkersformule vóór jou? .....	54
<b>Je eerste brood</b> .....	<b>61</b>
6. Hoe maak je een desemstarter? .....	62
7. Hoe laat je jouw desemstarter overleven? .....	68
8. Hoe maak je nu jouw eerste brood? .....	78
9. Hoe vorm je jouw brood? .....	86
10. Hoe bak je jouw brood af? .....	94
<b>Verdieping</b> .....	<b>101</b>
11. Hoe werkt desem nou echt? .....	102
12. Hoe gebruik je het proces van autolyse om je brood te verbeteren? .....	108

13. Hoe stimuleer je de glutenstructuur? .....	112
14. Hoe kun je het beste kneden? .....	118
15. Hoe krijg je de beste hydratatie? .....	124

**Recepten .....** 129

i. Hoe bak je een volkorenbrood met een twist? .....	132
ii. Hoe bak je een half-volkorenbrood met zonnebloempitten? .....	138
iii. Hoe bak je een volkorenbrood met kruiden en olijven? .....	143
iv. Hoe bak je een half-volkorenbrood met vruchten, noten en kaneel? .....	148
v. Hoe bak je een vruchtenstol met verse notenspijs? .....	155

**De volgende stap .....** 163

**Over de auteur .....** 167

**Nawoord .....** 173

# VOORWOORD



*Portret van Gijs Hietkamp en Mariëlle Scheltes*

Welkom in mijn boek over desembrood bakken. Voordat ik eraan begon, had ik nog nooit een boek geschreven, niet eens een artikel of een column, helemaal niets. Ik had dan ook geen idee dat er in mij een schrijver huist. Ook had ik het helemaal niet gepland om een boek te schrijven. Het enige wat ik wist, was dat ik veel over dit onderwerp wilde vertellen.

Het bakken van brood en met name desembrood heeft me gegrepen op een manier die ik nog niet eerder met een ander onderwerp heb

ervaren. Ik werd erdoor verrast hoeveel ik ervoor over heb om met desembrood te werken.

Nachtwerk, 's ochtends supervroeg op, onderweg even mijn deeg doorslaan en weer verder rijden, afspraken afzeggen omdat het deeg nog niet genoeg gekneet is, te laat op m'n (vrijwilligers-) werk verschijnen omdat ik nog een keer extra wilde strekken-en-vouwen... Het is me allemaal overkomen en gebeurt zelfs nu nog weleens. Tot ergernis van de mensen om me heen en met name van mijn vrouw, dus bij deze daarvoor mijn welgemeende excuses.

Dat allemaal omdat de desem moet en zal overleven, omdat het brood de lekkerste smaak krijgt van veel tijd en bewerking. Alles om maar de allerbeste smaakbeleving op tafel te zetten. Alles om mindere kwaliteit uit mijn leven te weren, mijn voedselrevolutie van binnenuit te starten met wat ik dagelijks meermaals eet: brood. Eenvoudig door gebruik te maken van het allerbeste ingrediënt dat wij als mensen kunnen inzetten: tijd.

Ik weet nog goed dat ik met mijn handen in het haar stond, mezelf afvragend: wat kan ik doen om dit desem te laten werken? Hoe ga ik dit in hemelsnaam laten leven en welke sprongen door hoepels zal ik nog nemen om mijn lieveling (mijn desemstarter) tot in eeuwigheid van dagen te laten overleven?

Al deze vragen en ook de oplossingen die ik daarvoor bedacht en vaak genoeg ook opzocht, zijn verzameld in dit boek dat geschreven wilde worden. Omdat mijn kennis niet alleen voor mezelf is, maar liever gedeeld wilde worden. Ik heb er veel tijd, liefde en aandacht aan besteed en ik hoop dat jij het met evenveel passie gebruikt voor je toekomstige baksels als ik heb geprobeerd erin te gieten.

Nu ik de smaak te pakken heb, vermoed ik dat ik nog weleens vaker de pen zal oppakken. Maar eerst wil ik je in dit boek laten meevoeren naar de heerlijkste geuren van vers brood, die je hele woonkamer zal veranderen in een aubade van smaak. Wist je dat ze de geur van versgebakken brood aanraden als je erg graag je huis wilt verkopen? *Need I say more?*

Ga ermee aan de slag en weet dat het je leven zal verrijken, je smaak zal veranderen en je een nieuwe horizon gaat geven voor ontbijt, lunch, avondeten en borrel. Want brood, vooral dit brood, dat eet je op elk moment van de dag. Sterker nog, je kunt er 's nachts voor wakker gemaakt worden... 😊

**Gijs Hietkamp**

# INLEIDING



Je hebt waarschijnlijk je hele leven brood gegeten, maar hoe vaak heb je het gebakken? Precies! Daar wil mijn boek verandering in brengen. Het geeft je een supereenvoudige, makkelijk te volgen creatieve weg naar het bakken van heerlijk brood. Als je proeft wat er uit jouw oven kan komen, wil je eigenlijk nooit meer anders...

Je leert hoe je met een beetje tijd zelf simpele ingrediënten kunt omzetten in superlekker brood en daarnaast leer je ook nog eens meer over jezelf en hoe je met tijd omgaat. De titel is niet voor niets *Bakken met TIJD*.

Brood en nog specifiekker desembrood kun je niet bakken zonder tijd. Je ervaart zelf hoe het inzetten van tijd en het naar je hand zetten van tijd je eigen leven een ander tijdsbesef zal geven, terwijl je het heerlijkste brood uit je oven tovert. Je leert makkelijk met

Ingrediënten om te gaan, op zoek te gaan naar je eigen smaak en al snel brood met jouw eigen favoriete smaak te bakken.

In het eerste deel van het boek krijg je veel praktische informatie die leidt naar het bakken van je eerste desembrood. Je ontwikkelt een nieuw besef voor de kwaliteit van ingrediënten en waar je ze vandaan haalt. Je krijgt handvatten om het overzicht te houden en je kijkt na het lezen met andere ogen naar je eigen keuken.

In het tweede deel krijg je stap voor stap instructies die je leiden naar jouw zelfgebakken brood. Je krijgt uitgebreide details over hoe je brood maakt van alleen meel en water en een klein beetje zout, uiteraard zit ook bij dit deel weer een handige hand-out die je het overzicht laat houden en helpt om de stappen door te krijgen.

Nadat je geniet van je zelfgebakken brood ga je meer de diepere lagen van het broodbakken en desembroodproces leren kennen, zodat je meer begrip van brood krijgt en hoe je het beter maakt. Je leert alles over onderwerpen als autolyse en glutenstructuur. Je leert diverse technieken om te kneden en ook hierbij krijg je weer een mooie schematische weergave, zodat het nog duidelijker is hoe je het beste eindresultaat krijgt.

In het laatste deel, deel ik mijn favoriete recepten met je, zodat je houvast hebt voor het bedenken van je eigen recepten. Gebruik de recepten zoals ze zijn, of geef er meteen je eigen draai aan. Daarnaast heb ik nog een aantal van mijn favoriete beleg voor op brood bijgevoegd, zodat je altijd iets lekkers voor ontbijt, lunch of speciale gelegenheid op tafel kunt zetten, natuurlijk alles van eigen hand.