



## Zuurdesem

### **Gist :**

Zoals bekend wordt brooddeeg gemaakt van 4 afzonderlijke simpele ingrediënten : bloem, water, gist en zout. Het gist in het deeg zorgt voor omzetting van de aanwezige suikers in bloem in CO2 (gasvormig), waardoor het deeg gaat rijzen en het uiteindelijke brood een luchtige structuur krijgt. In de meeste producten wordt "gewone" bakkersgist gebruikt dat overal verkrijgbaar is en relatief snel zijn werk doet.



### **Zuurdesem :**

Zuurdesem is een vervanger voor gist en bestaat uit een mengeling van water en bloem dat spontaan (omdat bacteriën van nature gewoon in de lucht voorkomen) of na toevoeging van extra melkzuurbacteriën, gaat gisten (fermenteren). Dit kan, afhankelijkheid van het resultaat dat bereikt wilt worden, 2 uur tot 5 dagen duren. Het desem dat nu is ontstaan wordt toegevoegd als gist aan de andere ingrediënten. Daarna wordt het definitieve brood gemaakt.

### **Karakteristieken :**

Door de veelal lange rijstijd krijgt het brood een geurig en smaakvol karakter. Daarbij is de korst iets dikker en blijft de kruim wat vochtiger, wat de houdbaarheid (gebakken) ten goede komt. Het hele proces van het ontwikkelen van een juiste zuurdesem kost veel tijd en kan erg ingewikkeld zijn. Maar is de juiste samenstelling éénmaal ontwikkeld, dan kan daar lang gebruik van worden gemaakt. Een goede bakker kan een goed bewaard zuurdesemkweek meerdere jaren achter elkaar gebruiken. Er is een bakker in San Francisco, de Boudin Bakery, die zelfs 150 jaar lang dezelfde desem heeft gebruikt.

### **Zuurdesembroden van Panesco zijn o.a.:**



art.nr. 5000966  
Tourte d'Abbaye



art.nr. 5000922  
Bio Pavé au Levain



art.nr. 5000857, 5000856  
Pavé Montagnard