

OPBOUWEN VAN EEN EIGEN ZUURDESEM CULTUUR

CHEF

200 gram roggebloem
260 gram water van 35 graden
20 gram honing
Mengen en op 25 graden 48 uur laten staan

1E VERVERSING

485 gram Chef
400 gram tarwebloem 65%
400 gram water van 30 graden
Mengen en 12 uur op 30 graden laten rusten (of 24 uur op kamertemperatuur)

2E VERVERSING

1,285 kg 1e verversing
1 kg bloem
1 liter water van 30 graden
24 uur op 25 graden

3E VERVERSING

3,285 kg 2e verversing
2 kg bloem
2 liter water van 30 graden
12 uur op 25 graden

4E VERVERSING EN VOLGENDE VERVERSINGEN

1 deel zuurdesem
1 deel water van 30 graden
1 deel bloem

24 uur op 6-8 graden (of 4 uur op 25)

Nu is de zuurdesem klaar voor gebruik!

De volgende keren precies zo voeden en dan 3 tot 4 uur warm laten rijzen of direct in de koelkast.
Rest desem bewaren in de koelkast!

Je kunt een dergelijke zuurdesem ook maken met speltbloem. Het kan ook met meel, maar dan wordt de smaak een stuk sterker/zuurder en is de cultuur moeilijker goed te houden.
Uiteindelijk blijft het spelen met de elementen!

levain zuurdesem lievitate sourdough sauerteig

fermentajxo maja خميرة ἄρτισιμον χυμῶν খামির kvasac квас llevat

酵 surdej juuretis hapatus fermento შედედებულო

προζύμιο ῥμα खमीर súrdeig ragi パン種 levadura maya cãn

nguyên заквака zaczyn fermentum surdeg

