NL

Pro·idee

Kilner® zuurdesemmaker

nr. 233-448

Zuurdesemstarter set
0,35 liter/12 US fl oz

Zuurdesemstarter set
Om een zuurdesembrood of ander zuurdesemvoedsel te kunnen maken, heeft u de zogenaamde zuurdesemstarter nodig - hiervoor moet u van tevoren een mengsel van meel en water fermenteren. Dit is relatief eenvoudig, maar kost wat tijd. U kunt het daarna blijven gebruiken.

De zuurdesemstarter is een levende cultuur die, zodra hij wordt aangebracht, begint te fermenteren. De natuurlijk voorkomende gisten en bacteriën beginnen te gisten in het meel. De zuurdesemstarter wordt een gist, dat bijdraagt aan de zuurdesemsmaak en ook het deeg laat rijzen. Het maken van uw eigen zuurdesemstarter is heel eenvoudig en kan na 7-10 dagen worden gebruikt.

Recept voor Zuurdesemstarter set

Recept voor Zuurdesemstarter set

INGREDIËNTEN:
- Tarwe of volkorenmeel
- Gefilterd of voorgekookt en afgekoeld water

BEREIDING:
DAG 1:
Neem de Kilner®-maatdop, meet 60 g meel en 60 g water (zie het maatschema) en doe het in de glazen pot. Roer de ingrediënten met de spatel om tot het deeg glad is en er geen klontjes meer zijn. Schroef het deksel losjes vast, omdat je wat lucht in de glazen pot moet laten. Laat de glazen pot 24 uur rusten bij een kamertemperatuur van 20-22 °C.

DAG 2:
Roer de zuurdesemstarter om, om de lucht op te nemen, schroef het deksel er losjes op en laat het nog 24 uur rusten op kamertemperatuur.

DAG 3:
Begin met het voeren van het deeg.
Neem hiervoor 60 g van de starter, die je op dag 1 en 2 hebt gemaakt en doe dit in een schone glazen pot. De rest van het mengsel kan worden gebruikt voor pannenkoeken en naanbrood.
Meet in hetzelfde glas met de Kilner®-maatdop 60 g meel en 60 g water af en meng beide met de starter.
Gebruik de spatel om het mengsel om te roeren. Markeer het vulniveau van de starter met de elastiek. Schroef het deksel losjes vast, omdat je wat lucht in de glazen pot moet laten. Laat de pot rusten bij kamertemperatuur 20-22 °C. De zuurdesemstarter begint nu te cultiveren en u begint belletjes in de glazen pot te zien.

DAG 3-7:
Voer het deeg twee keer per dag.
Herhaal deze procedure elke dag gedurende maximaal 7 dagen. De gist moet al zijn geactiveerd, zodat de starter stijgt, wanneer deze opwarmt en actief wordt. Het deeg laat een markering achter aan de zijkanten van de glazen pot als het honger heeft.
Om te zien of de starter is gestegen, moeten de glazen wanden zo schoon mogelijk worden gehouden.
Weeg 60 g van de starter af - gebruik de rest voor andere dingen. Schraap vervolgens zoveel mogelijk restanten van de glazen wanden. Weeg twee keer per dag 60 g van de starter af en verwijder de rest.
Meet 60 g meel en 60 g water af in hetzelfde glas met de maatdop en meng ze met de starter. Roer het mengsel met de spatel om en schraap de resten van de binnenwanden van de pot. Markeer het niveau van de starter met het elastiekje. Draai het deksel losjes vast, want je moet wat lucht in de pot laten. Laat de glazen pot 24 uur staan bij kamertemperatuur van 20-22°C.

Let op dag 4 op de tekenen van honger. Dit blijkt uit het stijgen en dalen van de starter.
Als de starter geen tekenen vertoont van stijging of daling, voer dan slechts eenmaal per 24 uur. Als u de starter voert als hij geen honger heeft, zal de groeiende gist verdunnen. Op de 5e tot 7e dag moet de starter zichtbaar actief zijn, bellen blazen, stijgen en bijna verdubbelen in grootte.

DAG 7:
De grootte van de starter moet zich hopelijk binnen 4-6 uur na het voeren verdubbelen. Laat de starter 8 uur rusten op kamertemperatuur. In dit stadium moet de starter actief en doortrokken met belletjes zijn en bijna de bovenkant van het glas bereiken.

DAG 7-8:
Drijftest: Om de starter te testen, doet u een theelepel van de bovenkant van de starter in een glas water. Als het blijft drijven, kunt u nu zuurdesembrood bakken! Als de starter niet blijft drijven, heeft hij gewoon nog een paar dagen nodig. Blijf een of twee keer per dag voeren totdat je een gelijkmatige op en neer gaan ziet en doe de drijftest opnieuw. Als u een pauze nodig heeft, bewaart u de starter dan maximaal 7 dagen in de koelkast en probeer het opnieuw.
Recept voor zuurdezembrood

Recept voor zuurdezembrood

INGREDIËNTEN:
- 500 g sterk, ongebleekt witbroodmeel
- 300 g rijpe zuurdesemstarter
- 250 ml gefilterd water
- 2 theelepels zout
- Niet-gearomatiseerde olie

BEREIDING
1. Meng meel, zuurdesemstarter en 250 ml water in een mengkom. Doe er wat zout bij.
2. Leg het deeg op een met meel bestoven werkblad en kneed het 10 minuten.
3. Doe het deeg in een licht ingeoliede kom, dek hem af met een vochtige theedoek en laat het 2,5 tot 3 uur rijzen.
4. Leg het deeg vervolgens op een werkblad en kneed het kort om de luchtbellen eruit te halen. Vorm van het deeg een gladde bal en bestrooi deze met meel.
5. Bedek een middelgrote kom met een schone theedoek en bestrooi deze met meel of gebruik een rijsmandje.
6. Leg het deeg in een kom of in een rijsmandje met de meelkant naar boven gericht en dek het losjes af.
7. Laat rijzen op kamertemperatuur tot het deeg grofweg verdubbeld is. Dit kan tussen de 4 en 8 uur duren.

8. Plaats een grote bakplaat in de oven en verwarm voor op 230° C/210°C heteluchtoven.
9. Vul een kleine braadslee met een beetje water en zet deze in de oven om stoom te generen.
10. Haal de bakplaat uit de oven, bestrooi hem met meel en leg het deeg voorzichtig op de bakplaat.
11. Snijd de bovenkant van het deeg af, als je wilt en bak het in 35-40 minuten goudbruin.
12. Laat het afkoelen op een rooster voor u het op tafel zet.

Recept voor zuurdesempannenkoek
voor 4 personen

INGREDIËNTEN:
- 60g rijpe zuurdesemstarter
- 2 eieren
- 90ml melk
- 60g tarwemeel
- 10g boter
- een snufje zout

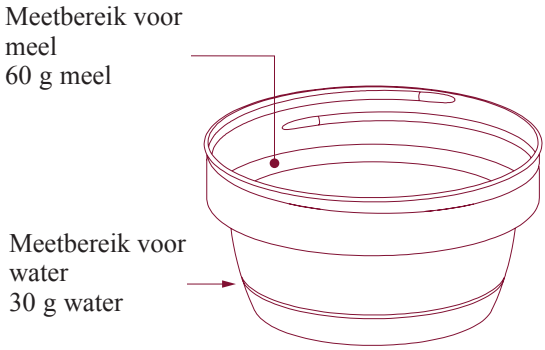
BEREIDING:
1. Doe de zuurdesemstarter in een mengkom, klop de eieren erdoor en giet de melk erbij.
2. Klop de ingrediënten met de garde door elkaar.
3. Voeg meel en zout toe en klop door. Ga daar me door tot er een glad deeg ontstaat.
4. Smelt de boter in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
5. Kneed het deeg tot gelijkmatige pannenkoeken.
6. Bak de pannenkoeken aan allebei de kanten, tot ze goudbruin zijn.
7. Doe zo nodig extra boter in de pan.
8. Leg de pannenkoeken op een schaal en geniet!

Recept voor zuurdesem naanbrood
voor 4 personen

INGREDIËNTEN:
- 60g rijpe zuurdesemstarter
- 100g natuurlijke yoghurt
- 150 g tarwe- of volkorenmeel
- 4 theelepels olijfolie
- een snufje zout
- Koriander

BEREIDING:
1. Doe alle ingrediënten in een mengkom en roer ze om. Kneed ze daarna kort door elkaar met je handen, dek ze af en zet de kom opzij. Laat het deeg ongeveer een uur rijzen op kamertemperatuur.
2. Verdeel het deeg in 4 porties en vorm ze om tot ronde, cirkelvormige brood.
3. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur.
4. Leg de broden in de droge pan en bak ze aan beide kanten bruin.
5. Draai de broden om, besprenkel ze met olijfolie om ze vochtig te houden.
6. Leg op een serveerschaal, garneer ze met koriander en geniet!

Afmeting en informatie over de maatdop



FAQs

Kan ik elk type meel gebruiken? Wij raden u aan om volkoren meel te gebruiken, omdat de extra voedingsstoffen in het meel het proces versnellen. U kunt ook wit (gezeefd) meel gebruiken, maar dan kan het langer duren, voordat je starter klaar is.

Kan ik kraanwater gebruiken? Wij raden u aan om zo mogelijk gefilterd water of water uit flessen te gebruiken, omdat het chloorvrij is. Chloor kan ervoor zorgen dat de starter mislukt.

Wat is "voeren"? Het voeren van de starter betekent gewoon vers meel en water geven aan de bestaande starter om deze gezond en actief te houden.

Hoe weet ik of mijn starter "honger" heeft? Door markeringen door het stijgen of dalen van de starter op de wanden van de glazen pot. Als u de starter hebt gevoerd, markeert u het niveau van de starter met een elastiekje, omdat dit het gemakkelijker maakt om het fermentatieproces te volgen.

Kan ik de overtollige starter gebruiken voor andere voedingsmiddelen? U kunt het voor veel verschillende voedingsmiddelen gebruiken, zoals b.v. pannenkoeken, naanbrood, bananenbrood, wafels, pizza enz.

Wat als mijn starter geen tekenen van stijgen en dalen laat zien? Ga gewoon door, blijf elke dag de starter voeren. Als er na 2-3 dagen nog steeds geen tekenen zijn, begin hem dan twee keer per dag te voeden.

Kan ik mijn starter in slaap laten vallen? Ja, dat kan. Voer hem, schroef het deksel stevig vast, laat de pot op 2-3 uur op kamertemperatuur staan en zet de pot daarna in de koelkast. Een starter, die in de koelkast wordt bewaard, moet eenmaal per week worden gevoerd. Haal de starter twee dagen voordat je hem gaat gebruiken uit de koelkast, voer hem en zet hem op een warme plaats.
Zodra er tekenen van stijgen zijn, is de starter klaar om te worden gebruikt.

Wat gebeurt er als mijn starter de drijftest niet haalt? Als de starter niet blijft drijven, heeft hij gewoon nog een paar dagen nodig. Blijf een of twee keer per dag doorgaan met voeren totdat je een gelijkmatige op en neer gaan ziet en doe de drijftest opnieuw. Als u een pauze nodig heeft, bewaart u de starter dan maximaal 7 dagen in de koelkast en probeer het opnieuw. De starter kan afhankelijk van het seizoen of de temperatuur in uw keuken tot 10 dagen nodig hebben. Plaats de starter niet op een directe warmtebron.

Onderhoud en gebruik

Voorzichtig: Giet geen kokend water rechtstreeks in de glazen pot!

- Maak altijd alle onderdelen voor het eerste gebruik eerst schoon. Was alles grondig af en spoel af met helder, warm water.
- De glazen potten en de siliconen spatel Kunnen in de vaatmachine.
- Metalen onderdelen kunnen worden schoongemaakt in een warm sopje. Droog alles grondig af. Niet aan de lucht laten drogen.
- Was de elastiekjes met de hand.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119
NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277
UK: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: +49-241-109 1327
F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49
CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19
A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51
© Pro-Idee Aachen