

Welkom

Peter Bienefelt



Wat gaan we doen?

- **Persoonlijke achtergrond**
 - Koopmansmeel KIEM
 - Boulangerie team
 - Meester Boulanger
- **Voordegen/desem**
 - Wat is desem
 - Voedingsbron
 - Consistentie
 - Rijpingsduur
- **Voordelen van het gebruik van desem**
- **Afsluiting**



Persoonlijke achtergrond

- Geboren in een bakkersfamilie
- Vakschool Wageningen
- 4 jaar praktijkervaring bij verschillende bakkerijen
- Sonneveld Group B.V.
 - Productontwikkelaar proefbakker
 - Proefbakker buitendienst (Benelux)
- Koopmansmeel B.V.
 - Rayonmanager Noord en Zuid-Holland
 - Baktechnisch Adviseur



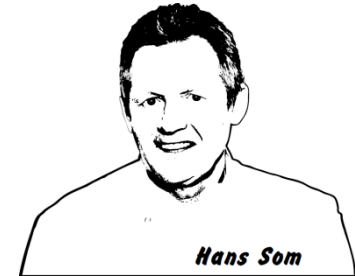


Koopmansmeel B.V.



Boulangerieteam

- Coach Hans Som
- Inspirator Richard Jansen
- Teamleden



Daan Hesseling
Wietse Schiere
Roel Tegels
Niek van Waarde
Bas Goossen

Stephan van Lieshout
Peter Bienefelt
Michel Schroder
Gerard Vreugdenhil

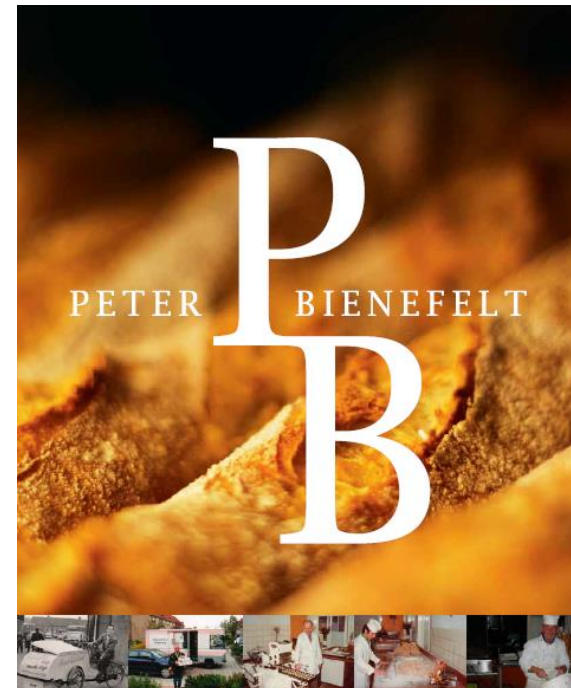
Mark Plaating
Hiljo Hillebrand
Mike Onasse
Francois Brandt

EK 2012



Meester Boulanger

De voorbereidingen



Meester Boulanger

De uitvoering



Meester Boulanger

De presentatie



Meester Boulanger



Voordegen/desem

- Poolish
 - 1 deel water en 1 deel bloem met 0,2% gist
- Biga
 - 1 deel water en 2 delen bloem met 0,3% gist
- Pâte fermentée
 - Restdeeg
- Desem Levain
 - Natuurlijke gisting vanuit een cultuur met 1 deel water en 1 deel bloem
- Stiff Levain
 - Natuurlijke gisting vanuit een cultuur met 1 deel water en 2 delen bloem

Wat is desem?

- De Fransen noemen het **'levain'**
 - De Italianen spreken over **'lievito naturale'**
 - Russen zeggen **'zakvaska'**
 - Duitse bakkers gebruiken **'sauerteig'**
 - En in Spanje en Spaanstalige landen hebben het over **'masa madre'**
-
- Dit betekent **'moederdeeg'** en refereert aan de traditionele methode waarbij bakkers hun desem maken door gebruik te maken van een klein gedeelte oud deeg, dat bewaard is van een vorig deeg.

Wat is Desem?

- Desem is een natuurlijk rijsmiddel voor brood
- Gemaakt van vijf ingrediënten
 - Bloem/meel (soorten)
 - Water, of andere vloeistoffen
 - 2 soorten micro-organismen
 - Melkzuurbacteriën en wilde gist
 - Temperatuur
 - Tijd



Behandel hem als je eigen 'moeder'

Voedingsbron

- **Bloem/meel**

- Type
- Uitmalingsgraad/asgehalte
- Fijnheid van malen
 - Beschadigd zetmeel



De consistentie

- Deze word bepaald door de hoeveelheid water
- Ook wel TA genoemd
 - **Teigausbeute**
 - De eerste 100 punten zijn altijd voor de bloem
 - Wat er over blijft is het vochtaandeel
 - Een TA van een Stiff Levain is 150 en van desem Levain 200



De Rijpingsduur

- Opfrissen van de desem Levain
 - 1 deel moeder met 1 deel bloem en 1 deel water
- Punten van aandacht zijn
 - De temperatuur
 - Deze bepaalt de verhouding melk/azijnzuur
 - De tijd
 - De lengte heeft invloed op de verzuring
 - Bij een lage PH (3,8/4) worden de melkzuurbacteriën geremd
- Hetzelfde geldt voor de bereiding van de desembroden



Voordelen van het gebruik

- Verwerkingsgemak, rustigere bakaard en minder taille vorming (bij bestaand traditioneel assortiment)
- E nummer vrij/laag
- Karakteristieke smaak en vol aroma
- Veerkrachtige/spekkige kruim
- Een langere krokante korst
- Onderstreept het specialisme en vakmanschap
- Voor de echte broodliefhebbers!



Ik wens jullie veel
eet en bakplezier!

Peter Bienefelt

