

## Zuurdesembrood

### Ingrediënten voor het desem

1 eetlepel volkorenmeel  
water  
glazen kommetje of schoteltje

### Werkwijze:

1. 1 eetlepel meel en wat lauw water mengen in een (glazen) kommetje.
2. Afgedekt wegzetten op een niet te koele plaats, vooral niet in de tocht
3. Gedurende 3 dagen &lsquo;s morgens en &lsquo;s avonds opnieuw met enkele druppels lauw water door elkaar prakken. (er komen luchtblaasjes in het deeg, het zet uit)
4. Gedurende 3 dagen &lsquo;s morgens en &lsquo;s avonds een afgestreken dessertlepel meel en lauw water er door prakken. (&lsquo;t deeg ruikt en smaakt zuur)
5. 7e dag &lsquo;s ochtends: Ingrediënten voor het bakken van het brood 1 kg. meel, de zuurdesem, (zee)zout en lauw water ongeveer 7 minuten kneden.
6. Het deeg afgedekt 1 uur wegzetten. (zodat &lsquo;t meel &lsquo;t water kan absorberen)
7. Nog ongeveer 10 minuten goed kneden. (eventueel onder toevoeging van lauw water totdat het goed elastisch is)
8. 1 eetlepel deeg afhouden voor de volgende cultuur. (waarbij je dus direct bij punt 4 kunt beginnen)
9. Het deeg in ingevette bakblikken, er is voldoende voor 2 vormen van 30 cm.
10. Rijden: afhankelijk van de warmte (hoe warmer, hoe sneller, hoe minder zuur) boven de kachel of in de zon. Afgedekt met een warme, vochtige doek gedurende 2 tot 6 uur.
11. Bakken in een vrij hete oven gedurende ca. 3 kwartier. Ovenwarmte ca. 200-220 C.
12. Het brood is gaar als een ingestoken breinaald er weer schoon uitkomt of als het brood hol klinkt als U er opklopt.
13. Eventueel bestrijken met water voor een mooie glimmende korst zodra het brood uit de oven komt.
14. Op een houten plank of uitdamprooster laten uitdampen.
15. Nieuw zuurdesem maken met het de eetlepel deeg van punt 8 en dan beginnen bij punt 4.

Opmerking: na verloop van tijd gaat Uw brood misschien steeds zuurder smaken. Vindt U dit niet lekker dan opnieuw beginnen met zuurdesem te maken vanaf punt 1.