

## **Broodbakken met een machine**

De opkomst van de broodbakmachine maakt het mogelijk dat iedereen op een gemakkelijke manier zelf een brood kan bakken. Gemakkelijk, mits u nauwgezet een goed recept volgt en u ook goede grondstoffen gebruikt. De Ambachtelijke Korenmolenaars van De Haag hebben die grondstoffen in huis. Het moet dus al raar lopen als u met de volgende aanwijzingen niet tot een loffelijk resultaat komt.

Voor het kneden van deeg hebt u aan vier basisgrondstoffen genoeg:

- meel,
- gist,
- zout,
- water.

### **Het meel**

Het meel kan een mengsel zijn van meel, bloem en andere meelsoorten. Welk meel of welke combinatie u verkiest is een kwestie van uitproberen. De molenaar heeft mengsels die verschillende meelsoorten bevatten. Ook heeft hij soms kant en klare broodmixen te koop. Die zijn afgestemd op het gebruik van de broodbakmachine. Wanneer u eenmaal hebt geleerd een goed brood te bakken, kunt u veel soorten meel, zaden, noten en kruiden door elkaar mengen. Dat is het leuke van zelf brood bakken: dat je helemaal zelf de samenstelling kunt bepalen.

### **De gist**

Er is verse gist en gist in gedroogde vorm. De bakker gebruikt verse gist, die in de koelkast twee tot drie weken houdbaar is. Gedroogde gist is er in kleine bakjes van 50 en in grootverpakking (500 gram). Gedroogde gist verliest aan kracht als hij aan lucht wordt blootgesteld. Pak goed afsluiten dus. Na een paar maanden bewaren moet u van gedroogde gist wat meer gebruiken.

### **Het zout**

Zout zorgt ervoor dat het glutenskelet in het brood steviger wordt (zie kneden). Het houdt ook de werking van de gist onder controle, zodat het deeg niet te snel rijst en inzakt.

### **Het water**

Gewoon leidingwater is prima geschikt. Verder kan men ook met melk en zelfs bier brood bakken.

### **Hulpgrondstoffen**

Naast de vier hoofdgrondstoffen is er een aantal hulpgrondstoffen waarmee u uw brood luchtiger en lekkerder kunt maken. In de eerste plaats is er

'broodverbeteraar'. Die bestaat voor het grootste deel uit vitamine C. Door broodverbeteraar te gebruiken zakt het deeg minder snel in. Er zitten ook stoffen in die het glutenskelet versterken en zo bijdragen tot een luchtiger brood. Broodverbeteraar is een goede grondstof voor de broodbakmachine. Boter kan brood een rijkere smaak geven. Aan het bakproces draagt boter weinig bij. Margarine werkt enigszins als broodverbeteraar. Vet houdt het brood iets langer vers en zorgt voor een groter volume. Plantaardig vet zowel als zachte reuzel of bakkersvet komen in aanmerking. Olie houdt brood langer vers. Olijfolie geeft een iets zachtere korst.

Melk of melkpoeder heeft door het melkvet een positieve invloed op smaak en versheid. In de broodbakmachine is het raadzaam om melkpoeder te gebruiken wanneer u met de 'timer' werkt. (Bij gebruik van verse melk bestaat de kans dat deze zuur wordt).

Vitamine C tabletten kunt u gebruiken als het brood inzakt. De tabletten (1 of 2) moeten verkruimeld aan het meel worden toegevoegd.

## **Kneden**

Tijdens het kneden vermengt u meel met vocht. Het doel is om tot glutenontwikkeling te komen, waardoor het brood luchtig wordt. Het gluten is in de tarwe aanwezig als kleine bolletjes. Het lijkt op kauwgum. Door het te kneden wordt het elastisch. De bolletjes gluten worden uitgerold en gaan aan elkaar kleven.

Op deze manier ontstaat een netwerk van gluten, het glutenskelet. Na het kneden rijst het deeg. Er vormen zich aromatische stoffen in: het koolzuurgas en de alcohol, die door de gisting ontstaan, werken hieraan mee. Het koolzuurgas wil ontsnappen, maar wordt tegengehouden door het glutenskelet.

Daardoor rijst het deeg. Hoe meer en hoe beter het gluten, hoe meer koolzuurgas wordt vastgehouden en hoe meer het deeg rijst.

## **Bakken**

Als het deeg is uitgerezen kan het brood worden gebakken. Temperatuur en bakduur zijn daarbij voornaam. Het kan zijn dat een ander programma van uw broodbakmachine een beter resultaat geeft. Op de meeste machines zit een instelling om de korst donkerder te laten worden. Dat is een kwestie van smaak. Na het bakken moet het brood binnen 20 minuten uit het blik worden gehaald. Als u daarmee te snel bent bestaat de kans dat het brood scheurt door de roerarm. Als u te lang wacht wordt het brood klef.