

De broodbrief

Geschreven door Julie Houthave

In deze uitgave

NIEUWS

**THEORIE: DESEMBROOD IN
DE KOELKAST**

RECEPT POMPOENBROOD



Welkom!

EN EEN FIJNE HERFST!



Hallo!

Hier ben ik dan eindelijk weer.... Terug van weg geweest! Na een lange zomerpauze wilde ik er weer helemaal invliegen, maar er kwam eerst nog een verhuis tussen. Ik ben eind september naar Brugge verhuisd omdat ik daar ook ben beginnen werken. En nu ik wat gesetteld ben, ben ik weer helemaal klaar voor het Broodbriefavontuur!

En dat avontuur start met alweer een heerlijk recept en met veel 'groot nieuws'. In deze Broodbrief maak ik samen met jullie voor de eerste keer een desembroodje en dat doe ik met pompoen, vers uit de moestuin. Wie nog even de theorie over desem wilt herlezen, vindt die terug in de vorige Broodbrief. En wie denkt 'oh neen desem, zo zuur', wees getroost! Bij dit broodje valt het echt goed mee, qua smaak is het voor iedereen toegankelijk.

Hier gaan we dan! Veel lees-, leer- en bakplezier!

Liefs,
Julie



Nieuws

THE THINGS WE DO TODAY WILL BE TOMORROW'S NEWS

De website & socials

Tijdens mijn lange zomerpauze heb ik niet stilgezeten. Ik bouwde een website waarop ik wat meer over mezelf vertel en waar toekomstige lezers zich makkelijker kunnen inschrijven.

Daarnaast werkte ik ook mijn sociale media wat beter uit. Ik maakte een Instagram- en Facebookpagina aan speciaal voor De Broodbrief. Hierop kondig ik nu telkens nieuwigheden aan en wanneer de volgende Broodbrief verschijnt.

Week van de smaak (12-22/11/2020)

Zoals ieder jaar wordt er in Vlaanderen weer week van de smaak georganiseerd. Dit jaar is het thema 'De smaak van geluk'. Iedereen die dat wil kan een activiteit organiseren. Ik schreef me ook in en besloot om een speciale editie uit te brengen van De Broodbrief met recepten van allerlei broodjes en gebakjes die gelukkig maken. Daarom roep ik jullie op om samen met mij jouw favoriete broodje of gebakje te delen waarvan je het recept niet kent, maar wel zou willen kennen. Ik bundel de top 5 dan samen in een speciale editie van De Broodbrief.

De Broodbrief - kindereditie

Kort na mijn verhuis naar Brugge kwam ik ook op het idee om een kindereditie van De Broodbrief te publiceren. De kinderedities zullen enkel tijdens schoolvakanties verschijnen, maar voor lagere scholen ten allen tijde beschikbaar zijn. Dus aan alle juffen, meesters, ouders, tantes en nonkels, ga snel naar de [website](#) voor wat meer info!

De warmste week 2020

En last but not least... Ik ben ook volop aan het brainstormen over een actie voor De warmste week 2020. Dit jaar wordt er geen geld ingezameld en moet alles natuurlijk corona proof verlopen. Daarom denk ik na over een familiefietstocht met QR-codes onderweg waarachter overheerlijke recepten voor jong en oud schuilen. Heerlijke gebakjes waarmee je iemand kunt verrassen die het in deze tijden moeilijk heeft én een fietstocht die je als gezin terug wat dichter bij elkaar brengt!





Desembrood in de koelkast

BRRR...

Je hebt het misschien al wel vaker gehoord. Een desembrood wordt vaak voor een nacht of soms zelfs langer in de koelkast gestopt. Maar waarom zou je dat toch doen? Ik leg het je hier even uit.

Wanneer we desembrood in de koelkast stoppen gaat het minder snel rijzen. Dat wil immers niet zeggen dat alles in dat deegje stilvalt. Neen, er komt juist vanalles op gang.

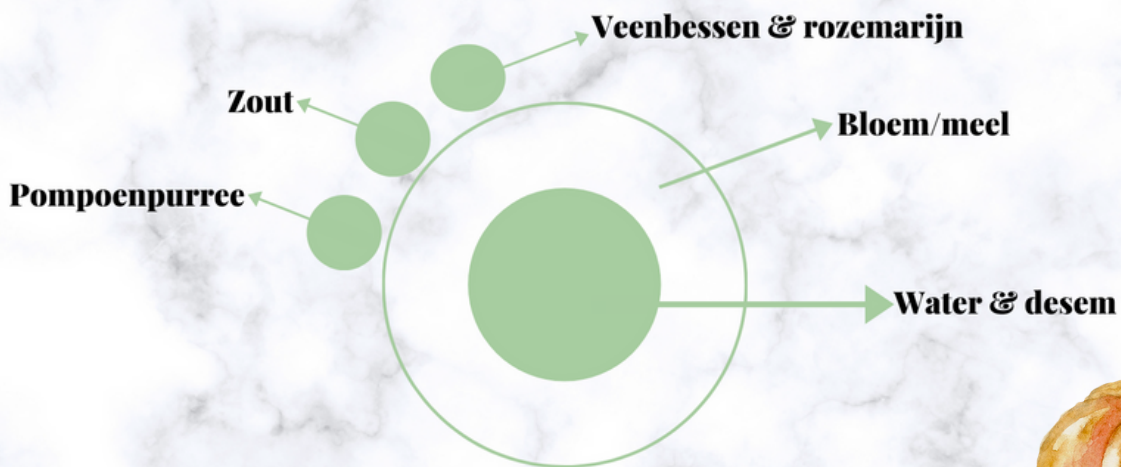
Zo zal er in de eerste plaats meer smaak ontwikkeld worden in het brood. Na het bakken van zo'n brood zal het ook heviger geuren. Daarnaast zal de korst ook beter gevormd worden. Je bekomt een krokantere en mooiere korst. Door dat fermentatieproces zal het brood ook langer houdbaar zijn.

Oggepast!

Het is wel aan te raden om even de temperatuur van je koelkast te controleren. Die mag namelijk niet hoger dan 5 graden zijn. Wanneer de koelkast warmer is, zal het brood nog te snel rijzen en dit zorgt ervoor dat je brood gaat overrijzen. Hierdoor gaat je brood inzakken wanneer je het op de bakplaat in de oven legt. Dan krijg je na het bakken dus een platter brood met minder smaak.

Het is ook van groot belang dat je de broden die je in de koelkast stopt goed afdekt. Wanneer je de broden niet afdekt zullen die verkorsten. Dit betekent dat het bovenste laagje van je deeg een korst rond de rest van het brood vormt. Hierdoor heb je later in de oven geen mooie korstvorming meer.

"HAPPINESS IS THE SMELL OF FRESHLY BAKED BREAD"



Recept 06

DESEMBROOD MET POMPOEN, VEENBESSEN EN ROZEMARIJN

Ingrediënten:

- 350 gram tarwebloem
- 150 gram tarwemeel
- 265 gram water
- 200 gram pompoenpuree
- 100 gram desem
- 10 gram zout
- 80 gram veenbessen
- 10 gram verse rozemarijn

Bereiding:

- Meng de bloem, het meel en het water en laat ongeveer een uur rusten. (Zo kunnen de gluten zich al wat ontwikkelen)
- Zet ondertussen een pot water op het vuur met wat olijfolie en (Provençalse) kruiden.
- Snijd de pompoen in kleine stukjes en laat ze gaar koken.
- Giet de pompoen af en mix tot een fijne puree bekomen wordt. (Laat de puree even afkoelen in de koelkast tot ze ongeveer 20°C heeft).
- Voeg nu aan het bloem- en watermengsel de desem, het zout en de puree toe. Kneed alles tot een deegje (dit zal eerder plakkerig deeg zijn, maar dat is normaal).
- Voeg daarna de veenbessen en fijngehakte rozemarijn toe en kneed alles mooi onder.

Rijs- & opmaakproces:

- Plaats het deeg in een kom met een vochtige handdoek of een deegplasticje over.
 - Voor zo'n twee uur lang zul je het om de 30 minuten eens dichtvouwen (je vouwt alle vier de hoeken naar binnen) en omdraaien. Dit zorgt ervoor dat de gluten zich verder gaan ontwikkelen.
 - Na twee uur is het deeg klaar om een nacht in de frigo uit te rusten.
 - Weeg het deeg af in 1 groot brood of 2 kleine broden.
 - Bol mooi op en plaats het met de onderkant naar boven gericht in een ronde kom. In deze ronde kom plaats je eerst een handdoek die je met bloem bestrooid hebt.
 - Pak het deeg nu goed in in plasticfolie en laat rusten in de frigo.
 - Verwarm de volgende morgen de oven voor op 230°C vooraleer je het brood uit de koelkast haalt.
 - Leg op een bakplaat keukentouw in * vorm open. Plaats hierop nu het brood met de sluiting naar beneden en knoop alle touwtjes bovenaan aan elkaar.
 - **Bak het brood gedurende 30-40 minuten af bij 230°C**
- Enkele tips:**
- Week de veenbessen even in water vooraleer je ze toevoegt.
 - Laat de pompoenpuree afkoelen tot op kamertemperatuur.
 - De pompoenpitten kun je drogen zodat je ze kunt opeten of zaaien.

To my VEGAN friends:
Dit receptje is volledig vegan!
Yay!



Foto's van jouw creaties zijn altijd welkom via mijn socials of via mail (julie@debroodbrief.be)