



Pure desem!

**Puur natuur; gezond brood maar
bovenal lekker. Ook geweldig als
aperitief of bij 'n kaasplankje**

Wij, van dorpsbakker Fleddérus in Hooghalen, maken al enkele jaren desembroden in allerlei soorten. Ik was zelf echter niet erg tevreden over de kwaliteit. In januari '13 heb ik daarom een cursus gevolgd bij het Bakery Institute (samen met mijn meelleverancier Koopmans) in Zaandam.

Na een week diverse soorten desembroden gemaakt te hebben is het "desemvirus" bij mij echt toegeslagen.

Ik bak nu van mijn eigen moederdesem (het franse (zuur)desem), dit heb ik in januari 2013 aangemaakt en deze wordt dagelijks 'ververst' dagelijks broden in mijn steenoven! Brood van water, bloem en zeezout! Met een knapperige, scherpe korst, vol aroma's. Brood waar ik zelf erg enthousiast van word!!!

Ook voorgebakken verkrijgbaar, het brood is al gaar maar voor de krokante korst en het kleurtje 5 min in een voorverwarmde oven op 200 graden afbakken!

Welke soorten desembroden maken wij?

- pain de campagne (franse bloem met rogge)
- meergranen desem (haver, lijnzaad en zonnebloempitten)
- appelroggebol (rogge geweekt in appelsap)
- pain de seigle (rozijnen, vijgen en noten)
- aardappel-knoflookbol (de naam zegt genoeg)
- spelt desembrood (puur spelt en puur desem)
- prei-spek desembrood (lekker hartig)
- fenegriek (basis van donker meergranen en fenegriekkruid)
- ciabatta met zwarte- en groene olijven en rozemarijn (1 pers.)

Harm Fedderus

