



Broodbaktips van de molenaar (bron : Molen de Arend Terheijden)

We hebben een aantal tips verzameld om u te helpen een goed brood te bakken en eventuele problemen op te lossen.

UW BROODBAKMACHINE

Een broodbakmachine is een wonderbaarlijk apparaat, maar het is geen wondermachine. Een goed en smakelijk brood komt er pas uit wanneer u ermee hebt leren omgaan. Uit de praktijk blijkt dat elke machine verschilt. Soms moet men even volhouden om tot een goed resultaat te komen. Onderstaande tips kunnen u daar bij helpen.

EERST IETS OVER MEEL EN BLOEM

De tarwe die op de molen komt, wordt vermalen tot volkoren tarwemeel, kortweg; tarwemeel. Als we dat zeven krijgen we bloem, gries en zemelen. Meel geeft een bruin brood en bloem een witbrood. De gluten in het meel laten een brood rijzen. In bloem zitten meer gluten en daardoor is een wit brood vaak iets hoger en luchtiger.

TIPS VAN DE MOLENAAR

Gebruik de broodbakmachine altijd in een ruimte waar het niet tocht en waar de temperatuur niet lager is dan 18 graden. De machine dus niet in een onverwarmde garage gebruiken of in de hete zon. Dit geldt evenzeer voor het meel. Alles moet op kamertemperatuur zijn.

- De plaats waar het meel bewaard wordt, de temperatuur van de grondstoffen en het al of niet nauwkeurig afwegen beïnvloeden het resultaat. Goed afwegen geeft een beter resultaat.*
- Bij een temperatuur onder de 18 graden moet u lauwwarm water gebruiken. Dit moet ook als de machine meteen begint te kneden en niet eerst voorverwarmt.*
- Ongeveer 15 minuten nadat de broodbakmachine is gaan kneden kunt u controleren of het deeg een bal is geworden. Als het geen gladde deegbal is en uw broodbakmachine bijna staat te dansen, moet u iets lauw water toevoegen. Is het deeg te papperig, dan moet er iets meel bij. Door veel te kijken leert u een goed deeg herkennen en een mooi en soepel deeg geeft een mooi en goed brood.*
- Als uw broodbakmachine een kijkglasje heeft, kan het brood inzakken door het warmteverlies. Dek het glasje af, maar laat wel het ontluchttingsrooster vrij!*
- Ingezakt brood kan ook het gevolg zijn van een te lang programma. Soms is inzakken te voorkomen door in plaats van het programma volkoren, het programma normaal te gebruiken.*
- Inzakken kan ook voorkomen door teveel gist of water. Gebruik iets minder water en 4 gram gedroogde gist is genoeg voor een brood van 500 meel.*
- Niet alle meelsoorten geven een even hoog brood. Meelsoorten met veel toevoegingen of meel zonder gluten geeft een zwaarder brood. Extra toevoeging van gist, broodverbeteraar of gluten kan een oplossing zijn. Als u zelf mengt en veel meel gebruikt moet u eventueel het recept aanpassen en een deel van het meel vervangen door bloem.*
- Als uw broodbakmachine meteen nadat u op start heeft gedrukt begint te kneden, is de machine minder geschikt om een brood met de timer te bakken. s'Nachts worden meel en water te koud en zal het brood lager blijven.*
- Voor een beter resultaat kan men 20 gram water vervangen door boter of (vloeibare)margarine.*

UW BROODBAKBLIK ALLEEN SCHOONMAKEN MET WATER EN NIET MET ZEEPSOP.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als uw brood niet goed lukt, ga dan eerst de volgende punten na en lees de tips nog eens door. Als u iets verandert aan het recept, verander dan 1 onderdeel en niet alles tegelijk. Op die manier zult u er achter komen waardoor het probleem is ontstaan.

Het brood rijst niet.

- volkorenbrood of roggebrood rijst minder dan witbrood.
- het brood rijst beter als u broodverbeteraar of gluten toevoegt, 1 of 2% is voldoende.
- voeg iets meer water toe, een te droog deeg rijst slecht.
- zorg ervoor dat de kneedarm op zijn plaats zit.
- controleer of u de basis ingrediënten heeft gebruikt in de juiste hoeveelheden.
- u hebt te veel zout toegevoegd waardoor de gist niet werkt. 1,6% zout is voldoende. Dat is 8 gram zout op 500 gram meel. In onze mixen zit al zout.
- u hebt te weinig gist gebruikt. Bij 500 gram broodmeel is 10 gram verse of 4 gram droge gist voldoende.
- de gist is ouder waardoor de werking achteruit gaat. Gebruik iets meer gist of koop nieuwe.
- de broodbakmachine staat in een te koude omgeving.
- het gekozen programma is te kort, waardoor het brood geen tijd heeft om zich te ontwikkelen. Gebruik een programma dat ongeveer 3 uur duurt, als er geen voorverwarming in het programma zit en 4 uur als de broodbakmachine eerst de grondstoffen voorverwarmt.
- meel en water waren niet op temperatuur. Te heet water kan de gist doden en te koud meel en water vertragen de werking van de gist.
- voeg iets suiker toe zodat de gist sneller gaat werken, een theelepel is vaak voldoende. Voegt men teveel suiker toe dan gaat de gist te snel werken en is uitgewerkt voor het brood gebakken wordt.

Het brood lijkt op een krater.

- er is te veel vocht en/of gist gebruikt, waardoor het deeg te snel is gerezen. Voor het gebakken wordt, is de gist over zijn hoogtepunt heen en het brood zakt in. Gebruik minder water.
- het brood heeft te lang in de broodvorm gezeten na het bakken.
- gebruik broodverbeteraar of voeg gluten toe.
- het brood is te hoog gerezen en daarna ingezakt. Verminder de hoeveelheid gist of kies een sneller programma.
- de machine heeft op de tocht gestaan of er is tijdens het rijzen tegenaan gestoten.

Het brood rijst te hard en plakt tegen het deksel.

- verminder de hoeveelheid gist.
- verminder de hoeveelheid meel.
- verminder de hoeveelheid water.
- verminder de hoeveelheid broodverbeteraar of gluten.

Het brood is niet volledig doorbakken.

- u hebt te veel vocht gebruikt
- verleng de baktijd
- gebruik wat meer bloem, het meelmengsel kan teveel meel bevatten en dat bakt moeilijker.

Het brood is te zwaar of ongelijkmatig.

- er is te weinig water gebruikt. Voeg volgende keer iets meer water toe. Staat de broodbakmachine te dansen, dan is er te weinig water gebruikt. Dit 15 minuten na het begin van het kneden controleren.
- voeg iets meer gist toe.

- gebruik een broodverbeteraar.

Er zitten te veel gaten in het brood.

- er is te veel water gebruikt. Bij de controle na 15 min is het deeg te papperig. Voeg dan 1 of 2 eetlepels meel toe en gebruik de volgende keer minder water.
- er is te veel gist gebruikt, de volgende keer iets minder nemen.

Er zitten meelresten opzij van het brood.

- De vaste ingrediënten, vooral het meel, plakken aan de wanden tijdens het kneden en plakken aan het rijzende deeg. Gebruik een rubberen spatel om de wanden van de vorm 5-10 minuten na het begin van de eerste keer mengen schoon te schrapen, maar raak de deeghaak niet.

Korst is verschrompeld of gerimpeld.

- Er is vloeistof op het brood gecondenseerd tijdens het afkoelen. Haal het brood meteen na het bakken uit de broodbakmachine.

Kruimelig, ruwe structuur.

- het brood is te sterk gerezen, gebruik de volgende keer iets minder gist.
- het deeg bevat te weinig vloeistof
- er zijn teveel hele graankorrels of zaden toegevoegd, die de het vocht hebben opgezogen. Week de hele korrels en zaden eerst in water of voeg meer vocht toe.

Verbrande korst.

- er zit teveel suiker in het deeg, dit komt vooral voor bij zoete degen. Gebruik minder suiker of probeer of stel de korstkleur in op licht.
- gebruik het programma voor zoet brood als dit op de machine zit.

Te licht brood.

- voeg melk, in poedervorm of verse, toe. De melksuikers kleuren het brood iets bruiner.
- zet de korstkleur op donker.
- voeg iets meer suiker toe.

Korst te taai en hard

- gebruik meer boter of olie en vervang een deel van het water door melk.

Brood is in het midden of bovenop niet gebakken.

- teveel vloeistof toegevoegd.; gebruik de volgende keer iets minder vloeistof of voeg iets meel toe. Het deeg moet na 10-15 minuten kneden een mooie bal vormen, die rond de deeghaak draait. Is het te nat voeg iets meel toe, is het te droog voeg iets vocht toe.
- te grote hoeveelheden, waardoor de machine het deeg niet aankan. Het brood wordt dan zo groot dat de warmte niet goed kan circuleren en de bovenkant niet genoeg verhit.
- het deeg is te zwaar; er zitten teveel graankorrels, zaden of noten in of bevat teveel suiker, eieren of vet.
- het deksel is niet goed gesloten of de machine is op een te koude plaats gebruikt.
- het meel kan te zwaar zijn doordat er veel rogge of volkorenmeel gebruikt is. Vervang dit door een deel bloem.

De korst is te zacht of te krokant

- gebruik voor een zachtere korst meer vet en melk in plaats van water. Voor een krokante korst minder vet gebruiken en de melk vervangen door water.
- gebruik het programma Frans voor een krokantere korst.
- de korst blijft ook krokanter door het brood meteen na het bakken uit de vorm te halen en te laten afkoelen op een rooster.

Luchtbellen onder de korst.

- Het deeg is niet goed gemengd of niet goed ontluicht tijdens het doorslaan tussen het rijzen door. Als dit vaker gebeurt, voeg dan een lepel water toe.

Extra ingrediënten zijn gehakt en niet heel gebleven.

- ze zijn te vroeg toegevoegd en door de kneedhaak gehakt. Voeg ze toe als het geluidssignaal gaat of 5 min voor het einde van de kneedcyclus.
- laat gehakte noten en vruchten in grotere stukken.
- voeg in uiterste nood desnoods de noten en vruchten toe met de hand. Als het geluidssignaal gaat laat dan de machine kneden. Als dit gestopt is kan men de deegbal uit de machine halen en vruchten en noten er met de hand doorknippen. Daarna het deeg terug doen in de machine en het programma vervolgen.

Het brood is droog

- het brood heeft te lang onafgedekt staan afkoelen en is uitgedroogd.
- brood met een laag vetgehalte droogt snel uit, Gebruik meer olie of vet.
- Het brood is in de koelkast bewaard. Stop het de volgende keer in een speciale broodzak en bewaar het in de broodtrommel.

Bron: molen de arend/Terheijden