

### 9.1.5 Zuurdesem zelf maken

Desem wordt gemaakt van twee delen bloem en één deel water. Dit afgedekt mengsel laat men spontaan fermenteren gedurende een bepaalde tijd bij kamertemperatuur (20-30°). Bloem bevat van nature melkzuurbacteriën. Die zullen zich ontwikkelen en het mengsel verzuren tot zuurdeeg.

's Anderendaags voeg je bij één vierde van het zuurdeeg weer twee delen bloem en één deel water. Deze bewerking herhaal je gedurende 3 tot 5 dagen, dan heb je een eigen starter gemaakt van de wilde gisten die in de keuken rondzweven en de microbiële flora van de bloem.

Na tien dagen regelmatig verversen is de zuurgraad (pH) rond de 4 en heb je een stabiel ecosysteem. De desem is dan te zuur voor schadelijke bacteriën. Houd je dit boven de 30 graden dan krijg je vooral bacteriën die melkzuur produceren. Bij lagere temperaturen de organismen die azijnzuur of ethanol, en CO<sub>2</sub> aanmaken. *Fructilactobacillus sanfranciscensis* komt veel voor. Het smaakt echt azijnachtig zuur en is typisch voor zuurdesem-broden.

Gebruik geen metaal (behalve roestvrij staal), want het melkzuur zal de pot aantasten. Dat is slecht voor de pot, het gisten en de verbruiker.

Je weet nooit zeker of je de goede gisten te pakken hebt. Dat moet je uitproberen. Het mengsel moet zuurig, maar niet slecht ruiken. Je mag geen schimmel zien. Toevoeging van wat zoetstof of melkzuurbacteriën kan ook nuttig zijn.

Sommige recepten voegen ook wat bakkersgist toe. Of wat witte wijn, yoghurt of karnemelk. Je kan telkens een andere gist of desem krijgen.

De Fransen houden altijd een stuk oud deeg over van de vorige dag. Daar wordt dan water en bloem aan toegevoegd. Een Franse levain 📖 bevat altijd een hoeveelheid gist.



Gist werkt (rijst) sneller, is compacter en geeft meer volume dan zuurdesem (: wilde gisten en melkzuurbacteriën).

Gist 📖 is een micro-organisme, een eencellige schimmel die om te groeien suiker omzet in koolzuurgas en alcohol. Hierdoor rijst het deeg. Bakkersgist (📖 *Saccharomyces cerevisiae*) is een reïncultuur (bestaat uit slechts één gistsoort).

Zuurdesem is een vochtig brooddeeg (bloem en water) dat door aanwezige (melkzuur-, azijnzuur-) bacteriën en gistsoorten fermenteert. Zuurdesembrood is steviger, beter houdbaar en heeft een licht zure smaak. Maar esem hoeft niet altijd zuur te zijn.

Het bedrijf Puratos in Sankt Vith (be) heeft de enige zuurdesembibliotheek ter wereld. Sinds 1994 verzamelden ze volgens hun site [questforsourdough.com](http://questforsourdough.com) een backup-collectie van 2.560 stuks, met 124 zuurdesems van bakkers over de hele wereld.

♫ *Er is voldoende voor ieders behoefte maar niet ieders hebzucht. Mahatma Gandhi*