



Zuurdesem-borrelbrood met Pure Gold



Ingrediënten

- 500 gram tarwebloem (bij voorkeur T65 of bloem voor brood)
- 112 gram actieve zuurdesemstarter
- 332 milliliter lauw water
- 8 gram zout
- 3 gram droge gist
- 208 gram Henri Willig Pure Gold kaas
- 1 eetlepel Henri Willig Pittige mosterd
- 48 milliliter water
- Extra zonnebloempitten naar smaak
- Bloem om te bestuiven

Trakteer jezelf op een onweerstaanbaar borrelbroodje! Dit luchtige zuurdesembrood, rijkelijk gevuld met onze volle Pure Gold kaas, is dé smaakmaker voor een gezellige avond. De knapperige zonnebloempitten geven elke hap extra bite. Serveer met smeuke boter en een pittige mosterd. Heerlijk op zichzelf of als extraatje op je borrelplank.

Bereidingswijze

- 1: Meng de bloem, zuurdesemstarter, water, gist en zout tot een samenhangend deeg. Kneed het ongeveer 8–10 minuten tot het soepel en elastisch is. Dit kan met de hand, maar ook met een keukenmachine.
- 2: Snijd de kaas in kleine blokjes. Voeg de kaas, mosterd en het extra water toe aan het deeg en meng tot alles gelijkmatig verdeeld is. Kneed het deeg niet te veel om de luchtige structuur te behouden.
- 3: Laat het deeg 45 minuten rijzen, afgedekt op kamertemperatuur, tot het zichtbaar in volume is gegroeid.
- 4: Vouw het deeg 1 à 2 keer: rek het voorzichtig uit en vouw het over de rest van de deegbol. Laat het opnieuw 45 minuten afgedekt rijzen.
- 5: Voor dit recept kun je kiezen voor één groot brood of twee kleinere. Bol het deeg op tussen je handen tot een mooie, strakke bol. Laat het 30 minuten afgedekt rijzen.
- 6: Herhaal het opbollen voor een laatste keer. Maak de onderkant licht vochtig en druk het brood in de zonnebloempitten voor extra smaak en crunch. Zo voorkomt je ook dat de kaas aanbrandt als deze tijdens het bakken uitloopt. Leg het brood op bakpapier.
- 7: Laat het brood nog één keer rijzen, ongeveer 60 minuten afgedekt, tot het mooi luchtig is. Bij een koelere omgeving kan dit iets langer duren.
- 8: Verwarm de oven voor op 245°C (boven- en onderwarmte). Snijd het brood kruislings in en bestuif het licht met bloem. Plaats het brood in de oven en bak het 10 minuten op 245°C met stoom. Verlaag vervolgens de temperatuur naar 230°C en bak het brood nog ongeveer 15 minuten tot het goudbruin en gaar is. Voor een extra knapperige korst kun je een kopje heet water onderin de oven op een bakplaat zetten en toevoegen bij het inschuiven van het brood.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Wat is lekker bij een zuurdesembrood?

Zuurdesembrood is heerlijk veelzijdig en past perfect bij een borrelplank. Serveer het met smeuïge boter, een pittige mosterd en een selectie van diverse Henri Willig kazen. Voeg eventueel noten, olijven en verse vijgen toe voor extra smaak en textuur. Zo wordt het borrelmoment extra feestelijk en smaakvol!

Wat is zuurdesembrood?

Zuurdesembrood is brood dat wordt gemaakt met een natuurlijke desemstarter in plaats van uitsluitend gist. Deze starter is een mengsel van water en meel dat van nature gisten en melkzuurbacteriën bevat. Het deeg krijgt hierdoor een karakteristieke lichtzure smaak en een stevige, luchtige structuur. Zuurdesem geeft brood niet alleen een unieke smaak, maar maakt het ook langer houdbaar.

Is zuurdesembrood gezond?

Zuurdesembrood wordt vaak als gezonder beschouwd dan gewoon wit brood. Het langzame fermentatieproces breekt gluten en fytinezuur af, waardoor voedingsstoffen beter opneembaar zijn. Het heeft meestal een lagere glycemische index, wat betekent dat het de bloedsuikerspiegel minder snel laat stijgen. Daarnaast levert zuurdesem vaak een vollere smaak en een verzadigend gevoel, waardoor je er minder van nodig hebt om vol te zijn.

Zuurdesembrood bakken voor beginners

Dit recept is ideaal voor wie voor het eerst met zuurdesem aan de slag gaat. De combinatie van desemstarter en een klein beetje gist zorgt voor een betrouwbare rijs, terwijl je toch de volle smaak van zuurdesem krijgt. Volg de stappen rustig, let op de consistentie van het deeg en oefen met vouwen voor een luchtige structuur. Met dit recept zet je zonder stress een heerlijk, knapperig borrelbrood op tafel.

Dit recept is ontwikkeld door meesterbakker Wietse Schiere van Royal Koopmans en [Nedertarwe](#).