

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
05-01-2023

BIO ROGGE DESEMSTARTER POEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1691, X1692, X1693

PRODUCTIE:
31382403



6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Biologisch revitaliseerbaar gedroogd roggedesem. Te gebruiken als extra toevoeging op al uw broodsoorten. Dit desempoeder is geproduceerd door het voorzichtig drogen van een gefermenteerd deeg uit granen en water met actieve en natuurlijk voorkomende micro-organismen. Zowel te gebruiken als: vast, vloeibaar of direct toe te voegen.

Dosering: 1-10% op basis van het meelgewicht, afhankelijk van het type brood, direct toegevoegd aan het receptuur

Roggedesem bereiding I:

Roggedesem poeder	1.000 g
Roggebloem	1.000 g
Water (28°C.)	3.000 g
Zout	20 g
Gist	2 g
Totaal	5.022 g

Werkwijze:

- Alle grondstoffen ± 4 minuten mengen tot een homogene massa.
- 8 uur op bakkerijtemperatuur (28°C) laten rijpen.
- Na de rijping minimaal 12 uur in de koeling bewaren.
- Het desem is gereed voor gebruik

Toevoeging: Variabel tot 40% op basis van het meelgewicht.
(uitgezonderd 100% roggereceptuur)

Bewaren: Houdbaarheid maximaal 5 dagen in de koeling

Roggedesem bereiding II & desemstarter

(zonder toevoeging van gist):

Stap 1:

Roggedesem poeder	100 g
Volkoren roggemeel	100 g
Water (30°C.)	200 g
Totaal	400 g

Werkwijze:

- Alle grondstoffen goed mengen tot een homogene massa.
- 5 uur bij 34°C laten rijpen.
- Na de rijping minimaal 12 uur in de koeling bewaren bij maximaal 4°C (maximaal 14 dagen)
- Het desem doorstarten (Stap 2)

Stap 2 (doorstarten):

Roggedesem van stap 1	250 g
Volkoren roggemeel	125 g
Water (30°C.)	125 g
Totaal	500 g

Werkwijze:

- Alle grondstoffen goed mengen tot een homogene massa.
- 5 uur bij 34°C laten rijpen.
- Na de rijping minimaal 12 uur in de koeling bewaren bij maximaal 4°C (maximaal 14 dagen)
- Het desem doorstarten (Stap 3)

Stap 3 (doorstarten):
Stap 2 drie tot vijf keer herhalen tot het desem tijdens het rijpen verdubbeld in volume. Dan is het desem klaar voor gebruik.

Bewaren: Houdbaarheid ca. 14 dagen in de koeling bij maximaal 4°C.

Toevoeging: Variabel tot 40% van het meelgewicht.
(uitgezonderd 100% roggereceptuur, dan kan er tot 100% roggedesem worden toegevoegd.)

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
05-01-2023

BIO ROGGE DESEMSTARTER POEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1691, X1692, X1693

PRODUCTIE:
31382403



Voorbeeld van een volkoren tarwedeseem. Volume verdubbeling na 4 uur rijpen bij 34°C

Desemstarter:

Voor het maken van iedere willekeurige desem. Gebruik het rijpe desem van de bovenstaande "Roggedeseem bereiding II" na het voltooien van stap 3.

Bij het doorstarten (verversen) ga je in het vervolg gebruik maken van een meel naar keuze: volkoren tarwemeel, volkoren speltmeel, tarwebloem, etc. Na meerdere keren doorstarten (verversen) heb je een nieuw desem van je gewenste graansoort.

Verversen/doorstarten

Rijp desem	250 g
Bloem of meel naar keuze	125 g
Water (30°C.)	125 g
Totaal	500 g

Met dit recept wordt het rijpe desem verdubbeld, van 250g naar 500g. Je kan het rijpe desem ook groter maken. Tot wel een verviervoudiging, van 250g naar 1.000g. Je voegt gelijke delen meel en water toe. De rijping kan hierdoor wel langer duren.

Werkwijze:

- Alle grondstoffen goed mengen tot een homogene massa.
- 4-5 uur bij 34°C. laten rijpen. Tijdens het rijpen neemt het volume aanzienlijk toe, tot een verdubbeling is mogelijk (met uitzondering van een bloemdesem). Als het desem inzakt heeft het rijpen te lang geduurd en is er voorbij het maximaal volume gegaan. Dit is geen probleem. Het desem kan gewoon gebruikt, bewaard of doorgestart worden.
- Na de rijping in de koeling bewaren bij maximaal 4°C. (maximaal 14 dagen) of direct verwerken in een brooddeeg.
- Indien er bij bewaring in de koeling een donkere bovenlaag ontstaat, of vochtafscheiding, dan dien je dit voor gebruik af te gieten of af te scheppen. Er mag geen schimmel op het desem zitten. Indien dit gebeurt dient het gehele desem verwijderd te worden.
- Belangrijke aandachtspunten bij het bewaren van het rijpe desem in de koeling:
 - maximaal 4°C, standaard staat een huishoudkoeling net onder de 7°C
 - bewaar het desem in een schone glazen pot met een los deksel.

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
05-01-2023

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO ROGGE DESEMSTARTER POEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1691, X1692, X1693

PRODUCTIE:
31382403

- heb je geen tijd om brood te bakken, ververs het desem dan wel minimaal één keer in de veertien dagen (doorstarten).
- Als je berekend hoeveel desem je nodig hebt voor een brood, vergeet dan niet dat je ook nog 250g desem over moet houden voor een volgende keer.
- Het rijpen van het desem bij lagere temperaturen is mogelijk. Bijvoorbeeld tussen 24-28°C. Al zal dit wel leiden tot een hogere zuurgraad en een iets zuurdere smaak.

Er wordt gesproken over desem en zuurdesem. Het gaat hierbij om hetzelfde product. Het desem kan vast of vloeibaar zijn, afhankelijk van het gebruikte meel en receptuur.

Basisrecept volkoren tarwe desembrood:

(recept voor een broodblik met een bodem van 209cm²)

533g tarwe volkorenmeel	100%
160g tarwe volkorendesem	30%
341g koud water	64%
8g zeezout	1,5%

30 minuten kneden
60 minuten bulkrijen
3 uur narijs
40 minuten bakken
oven start 250°C dan op 200°C
Bakken op een kerntemperatuur tussen de 94-96°C



Basisrecept volkoren rogge desembrood:

(recept voor een broodblik met een bodem van 209cm²)

389g rogge volkorenmeel	100%
389g rogge volkorendesem	100%
265g koud water	68%
7g zeezout	1,9%

15 minuten mengen
30 minuten bulkrijen
3 uur narijs
40 minuten bakken
oven start 250°C dan op 200°C
Bakken op een kerntemperatuur tussen de 96-98°C



6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Roggedesem poeder, desem starter
GB	Great Britain (UK)	Rye sourdough powder, sourdough starter
DE	Germany	Roggen sauerteigpulver, Sauerteigstarter
FR	France	Poudre de levain de seigle, entrée au levain
ES	Spain	Polvo de masa madre de centeno, entrante de masa madre
PT	Portugal	Pó de fermento de centeio, fermento de entrada
IT	Italy	Pasta madre di segale in polvere, lievito madre

NATUURLIJK NATUURLIJK
speciale ingrediënten
Celsiusstraat 56
NL-6716 BZ Ede

T: 0318-220 081
E: info@natuurlijk-natuurlijk.nl
I: www.NatuurlijkNatuurlijk.nl
I: www.SpecialFoodIngredients.eu

KvK: 09133868
BTW: NL001880582B74
IBAN: NL82 INGB 000 952 0355
BIC: INGBNL2A

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
05-01-2023



BIO ROGGE DESEMSTARTER POEDER
NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1691, X1692, X1693

PRODUCTIE:
31382403

DK	Denmark	Rug surdejspulver, surdejs starter
NO	Norway	Rugdeigpulver, surdeigsforrett
SE	Sweden	Råg surdegspulver, surdegssstarter
FI	Finland	Ruis –hapantahnajauhe, hapantaikinan alku
IS	Iceland	Rúg súrdeigsduft, súrdeigsforréttur
CZ	Czech Republic	Prášek z žitného kvásku, kváskový předkrm
SK	Slovak Republic	Prášok z ražného kvásku, štartér z kysnutého cesta
HU	Hungary	Rozs kovászpor, kovászos előétel
HR	Croatia (Hrvatska)	Prašak od raženog kiselog tijesta, predjela za kiselo tijesto
GR	Greece	Σκόνη προζύμι σίκαλης, μίζα προζύμι
SI	Slovenia	Rženi kisli prah, predjed za kislo testo
PL	Poland	Zakwas żytni w proszku, przystawka na zakwasie
RO	Romania	Pulbere de aluat de secară, starter pentru aluat
BG	Bulgaria	Ръжен квас на прах, закваска закваска
RU	Russian Federation	Порошок ржаной закваски, закваска
TR	Turkey	Ekşi çavdar tozu, ekşi mayalı marş

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstreekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.