



Fotografie: Theo Jennissen

REMESY BROOD

Remesybrood maak je met zeer weinig desem, namelijk 0,5 procent. Je kneedt het kort (hooguit 3 minuten) laat het minstens 20 uur bij kamertemperatuur rijzen, waarbij je het na enkele uren één keer mag doorslaan. Na die 20 uur of langer vorm je het, je legt het in een rijsmantje en bakt het na circa 60 minuten. Oude granen lijken sneller te fermenteren, vandaar dat het deeg hier 15 uur voor rijst krijgt in plaats van 20 uur.

Ineke leerde remesybrood maken in 2016 van Yohan Ferrant, tijdens de lancering van The Quest for Sourdough. Het brood was ontwikkeld door l'Association des Ambassadeurs du Pain, samen met Christian Rémésy. Vandaar de naam die ze aan dit brood met hooguit 0,5 procent desem gaf.

INGREDIËNTEN (VOOR 3 BRODEN)

- 1000 gram spelt volkorenmeel
 - 15 gram zout
 - 5 gram moederdeeg
 - 700 gram water
- garnering:
- pompoenpitten

WERKWIJZE

Circa 16 uur van tevoren

- Meng in een kom het spelt volkorenmeel met het zout. Neem het weinige moederdeeg (circa 1 $\frac{1}{2}$ theelepeltje) tussen je vingers en giet langzaam het water erover (zodat het moederdeeg al zoveel mogelijk oplost), in de kom met meel. Voeg beetje bij beetje zoveel water toe als het meel kan hebben. Meng alles goed en kneed in 5 minuten een soepel deeg. Dit kneden kan in de kom. Dek de kom af met dun kaasdoek. Vouw er een dichtgeweven doek omheen of noppenfolie.
- Geef het deeg een voorrijs van 15 uur op kamertemperatuur. Geef het deeg na enkele uren een doorslag, laat het verder met rust.

Bakdag

- Verdeel het deeg in 3 stukken. Bol deze losjes op, dek ze af, geef ze een bolrijs van 15 minuten. Vorm ze tot rechte broden. Maak de bovenkant nat en bestrooi ze met pompoenpitten. Leg de deegstukken op een ingevette bakplaat.
- Leg kaasdoek of noppenfolie over de deegstukken en laat ze circa 60 minuten narijzen op kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het zacht en nog enigszins veerkrachtig aanvoelt.
- Zorg dat de oven is voorverwarmd op 230°C. Zet vlak voor het bakken 2 kleine vuurvaste bakjes water onder in de oven. Maak de deegstukken nat met water, gebruik een plantenspuit. Snijd ze in met een kartelmes. Schuif de plaat in de oven. Zet na 10 minuten de oven terug naar 210°C. Bak de broden bruin en gaar in 30-35 minuten.
- Laat de broden uitdampen op een rek.