

3 MINUTEN INFO



BROOD

Bewaar- en serveertips

HEERLIJK, ZO'N VERSE BOTERHAM VAN DE AMBACHTELIJKE BAKKER! MAAR JE KUNT EN WILT VAAK NIET ALLES TEGELIJK OPETEN. DAT HOEFT OOK NIET. DOOR BROOD OP DE JUISTE WIJZE TE VERPAKKEN EN TE BEWAREN, KUN JE ER LANG VAN GENIETEN EN HEB JE VOOR IEDERE DAG IETS LEKKERS IN HUIS. ZELFS ALS HET PER ONGELUK TOCH OUD GEWORDEN IS.

Brood verpakken

Brood bewaar je het beste in een plastic zak, die vervolgens wordt opgeborgen in een afgesloten broodtrommel. Zo blijft brood het langst zacht en mals. De broodzak waarin het brood bij de bakker is verpakt, is een speciale paraffine-

broodzak. Hierin kan brood blijven ademen en wordt beschermd tegen uitdroging. Wie van brood met een krokante korst houdt, bewaart dit brood bij voorkeur in een papieren zak. Het is belangrijk dat de broodtrommel schoon en fris is en dus geen kruimels of condens bevat.

Een brood dat ouder wordt, droogt uit van binnen en krijgt een taaie korst aan de buitenkant. Dat komt omdat het vocht vanuit de kruim (het binnenste deel) naar de korst trekt.

Het is niet verstandig om brood in de koelkast te bewaren. Daar droogt het namelijk snel uit, doordat zetmeel in brood het aanwezige water loslaat tussen de -5°C en 5°C .

Brood bewaren

Een groot brood van de ambachtelijke bakker is, mits goed verpakt,

ongeveer een week houdbaar. De kwaliteit van het brood gaat in die dagen wel achteruit. Na ongeveer drie dagen wordt brood droger en neemt de smaak af. Aan de voedingswaarde verandert overigens niets. Hoe vochtiger een brood is, hoe langer het houdbaar is. Roggebrood blijft dus langer vers dan bijvoorbeeld stokbrood.

Brood dat je voor langere tijd wilt bewaren, kun je het beste invriezen. In de vriezer kan brood ongeveer twee weken worden bewaard. Hoe verser je brood invriest, hoe verser het ook weer smaakt na ontdooien. Naarmate brood langer wordt bewaard in de vriezer, gaat het steeds verder uitdrogen.





BEVROREN BROOD ONTDOOIEN

Brood kun je het beste op kamertemperatuur ontdooien. Heb je haast, dan kun je hiervoor ook de magnetron gebruiken. Laat het brood dan wel in een plastic zak zitten, om uitdroging te voorkomen. Kies bovendien voor het laagste vermogen en voel na een halve minuut of het brood al is ontdooid. Ontdooien in de oven is geen goede optie. In de oven verspreidt de warmte zich van buiten naar binnen, waardoor de binnenkant langer bevroren blijft. Ook een broodrooster is niet echt een goed idee, omdat deze het brood juist uitdroogt.

Leg broden in de vriezer niet te dicht tegen elkaar aan om ze de kans te geven snel en gelijkmatig te bevriezen. Houd brood in de vriezer ook gescheiden van andere producten zoals vlees of vis, om de overdracht van geuren of smaken te voorkomen.

Ongesneden brood blijft langer vers dan gesneden brood. Het is bovendien nog beter in te vriezen. Maar wie dagelijks precies het aantal boterhammen uit de vriezer haalt dat hij die dag eet, verspilt over het algemeen minder.

Toch oud brood?

Mocht je brood onverhoopt toch oud zijn geworden, dan hoeft je het zeker niet weg te gooien. Ook met oud brood zet je namelijk in een handomdraai de lekkerste dingen op tafel.



Maak er bijvoorbeeld een pizza-bodem of quiche van of haal het brood in blokjes door een marinade van olijfolie en wat kruiden naar smaak voor lekkere croutons in de sla. Oud witbrood doet uitstekend dienst als paneermeel: even drogen in oven en vervolgens versnipperen. Liever iets zoets? Bak dan wentelteefjes van oud witbrood. Kluts een ei met 200 ml melk, twee eetlepels suiker en wat kaneel door elkaar. Drenk de boterhammen in dit mengsel, bak ze bruin in een koekenpan en serveer met boter en basterdsuiker. Je kunt er ook zoete broodstengels van maken. Maak hiervoor repen brood licht vochtig en bestrooi de repen met suiker en kaneel. Even afbakken in de oven en je hebt een heerlijke traktatie!

DESEMBROOD

Desembrood onderscheidt zich door een grovere structuur, een stevige 'bite' en een krokante korst. Desembrood is het allerlekkerst direct na aankoop. Dan is de korst het meest krokant en het brood dus het meest smaakvol. Heb je het langer dan twaalf uur bewaard en is het nog ongesneden? Dan kun je het brood even 'oppiepen' in een voorverwarmede oven van 200°C. Na circa tien minuten is de krokante korst weer terug en smaakt het brood bijna net zoals na aankoop.



Deze informatie wordt u aangeboden door uw ambachtelijke (banket)bakker