De meeste bakkers gebruiken vloeibare gist: deze is gemakkelijker te doseren en te verwerken

Sommige ambachtelijke bakkers gebruiken in plaats van gist een desemcultuur. Vaak maken ze deze desem zelf, om hun product een onderscheidende smaak te geven.

Bederfelijk

Gist kan ook zorgen voor het bederven van een product. Wanneer een brood is beschimmeld, moet je het direct helemaal weggooien om verdere verspreiding van schimmelsporen te voorkomen. Groene of zwarte broodschimmel bederft het brood, maar is niet gevaarlijk. Heb je dus per ongeluk toch een hapje beschimmeld brood genomen, dan heeft dat geen gevolgen voor je gezondheid.

Deze informatie wordt je aangeboden door jouw ambachtelijke (banket)bakker

3 MINUTEN INFO

Gist

GIST IS EEN ESSENTIEEL INGREDIËNT VOOR HET BEREIDEN VAN BROOD. GEBRUIKT JE BAKKER GEEN GIST, DAN ZAL HET DEEG NIET RIJZEN EN HET BROOD DUS NOOIT MOOI LUCHTIG WORDEN. GIST ZORGT BOVENDIEN VOOR EEN AANGENAME GEUR.

Gisten zijn eencellige schimmels die worden gebruikt bij het maken van bijvoorbeeld bier, wijn en ook brood. Gist zet suikers om in alcohol en koolzuurgas, ook wel koolstofdioxide of CO^2 genaamd. Gisten zorgen bovendien voor een aangename geur, die belangrijk is voor de uiteindelijke smaak van een eindproduct. Tijdens het maken van brood zijn vooral de geur en het koolzuurgas onmisbaar; de alcohol verdampt tijdens het bakproces. Het koolzuurgas vormt belletjes in het

deeg, die niet kunnen ontsnappen. Deze ontelbare belletjes duwen het deeg omhoog: dit noemen we het rijzen van het deeg. Het is het proces dat later zorgt voor de luchtige gaatjes en dus ook het volume in je brood.

De snelheid waarmee gist suikers omzet in alcohol en koolzuurgas neemt toe naarmate de warmte stijgt. Met deze kennis kan je bakker de snelheid waarmee zijn deeg rijst dus sturen.

De meest gebruikte gist is de soort Saccharomyces cerevisiae. Deze gist staat ook wel bekend als bakkergist en als biergist. Gist is een voedingsmiddel en goedgekeurd als ingrediënt.

Bakkersgist

Gist wordt gekweekt in grote tanks, waarin de gistcultuur samen met een suikerhoudende vloeistof en zuurstof groeit. Zodra de gist is uitgegroeid, wordt de vloeistof verwijderd en de gist geperst of gedroogd. Dit is de gist die de bakker gebruikt en die in de winkel te koop is. Er wordt verder niets aan toegevoegd.

Verse gist lijkt qua structuur op oude brokkelkaas, maar is wel veel zachter. Het is grijzig van kleur en doet je misschien nog het meeste denken aan stopverf. Het wordt verkocht in blokken. Verse gist moet je koel bewaren en liever niet invriezen. Leg je het te warm weg, dan bestaat de kans dat de gist vroegtijdig wordt geactiveerd. Om het te gebruiken, wordt verse gist vaak eerst gemengd met water en eventueel een klein beetje suiker. Na een week of twee in de koelkast neemt de activiteit van verse gist af.

Gisten zijn eencellige schimmels die worden gebruikt bij het maken van bijvoorbeeld bier, wijn en ook brood

De meeste bakkers gebruiken vloeibare gist: deze is gemakkelijker te doseren en te verwerken, vooral in de grote degen die zij draaien. Vloeibare gist lijkt wel een beetje op dunne yoghurt of pannenkoekenbeslag.