

## Broodbaktechnieken – Overzicht

### 1. Bulkrijs (Eerste rijs)

Het deeg rijst na het kneden in één grote massa.

Doel: glutenstructuur ontwikkelen, smaak opbouwen en volume verhogen.

Duur: meestal 1–2 uur, afhankelijk van gist en temperatuur.

Tips: afdekken met doek of folie om uitdrogen te voorkomen.

### 2. Vormen / Shapen

Het deeg wordt na bulkrijs verdeeld en gevormd tot broden, bolletjes of focaccia.

Belangrijk voor een gelijkmatige structuur en mooi uiterlijk.

Let op luchtigheid: niet te hard kneden bij het vormen.

### 3. Narijs (Tweede rijs)

De gevormde broden laten rijzen voordat ze de oven in gaan

Doel: brood krijgt volume en een luchtige structuur.

Duur: 30–60 minuten, afhankelijk van formaat en omgevingstemperatuur.

### 4. Autolyse

Bloem en water worden eerst gemengd en 20–60 min laten rusten voordat zout en gist worden toegevoegd.

Helpt glutenontwikkeling en verbetert de deegelasticiteit.

### 5. Vouwen / Stretch & Fold

Techniek om het deeg sterker te maken tijdens bulkrijs.

Voorkomt overmatig uitrekken en verbetert luchtige structuur.

Meestal 2–3 keer met 20–30 min tussenpozen.

## 6. Koude rijst / Retarderen

Het deeg rijst langzaam in de koelkast (4–12 uur).

Geeft extra smaak en betere textuur.

Ideaal voor zuurdesem of smaakvolle broden.

## 7. Scoring / Insnijden

Voor het bakken het brood insnijden met een scherp mes of lame.

Helpt brood gecontroleerd uitzetten in oven.

Geeft decoratief effect.

## 8. Stomen tijdens bakken

Stoom in de eerste 5–10 minuten van bakken geeft een knapperige korst.

Kan door ovenbakje met water of inspuiten met water.