



DESEMBROOD

ONS GEHEIM: DE HUISBEREIDE NATUURDESEM



Desembrood is een prachtig ambachtelijk product waarvoor nog de tijd wordt genomen om het te maken. “Henri De Desem” onze huisbereide natuurdesem, loopt als een rode draad doorheen ons productieproces en ons gamma. Onze moederdesem, kent een know-how van 40 jaar oud! Elke dag gebruiken we een stuk van het moederdeeg om onze huisbereide desem te vormen. “Henri De Desem” wordt in leven gehouden door hem dagelijks te voeden. Hoe ouder het moederdeeg, hoe stabielere culturen, hoe meer aroma’s vrijkomen, hoe smaakvoller het brood. Daardoor proef je een unieke smaak die onevenaarbaar is en specifiek voor Bio Bakkerij De Trog.

Wat is desem

Desem is een cultuur op basis van water en meel dat na een tijd begint te fermenteren door lactobacillen en natuurlijke wilde gisten uit de lucht in combinatie met temperatuur. Deze desem wordt gebruikt bij Bio Bakkerij De Trog als basis om deeg te laten rijzen, om brood op smaak te brengen zonder of met heel weinig toegevoegde gisten. Echte desem, bekomen door fermentatie, wordt elke dag opnieuw verversed en ingezet als rijsmiddel van het brood. Bio Bakkerij De Trog werkt nooit met industriële poederdesem. Dit is een gestandaardiseerd preparaat, geen rijsmiddel, dat enkel dient als smaak- en aromaversterker.



“PUUR SMAAKT HET BEST!”

Waarom is desem goed voor u?

- ◆ Minerale voedingsstoffen zoals calcium, magnesium en ijzer worden beter opgenomen.
- ◆ Desembroden zijn langer houdbaar en vers zonder andere additieven te moeten toevoegen
- ◆ Desembrood moet goed gekauwd worden, wat goed is voor de vertering. Het geeft sneller een gevoel van verzadiging.
- ◆ Fermentatie van bepaalde gisten en melkzuurbacteriën zouden een gunstig effect hebben op het vrijkomen van fenolen, sterolen, vitamines, mineralen voedingsvezels, vetten, eiwitten, bioactieve peptides, en zetmeel en zijn zo beter beschikbaar voor opname in het lichaam
- ◆ Bepaalde desemculturen breken gluten en andere eiwitten gedeeltelijk beter af.



FRANS BOER DESEM (500g)

Een groot traditioneel frans brood met krokante korst en heel aromatische geur. Het brood is op stenen vloer gebakken. Vervaardigd op basis van onze huisdesem, tarwemeel en rogge. Een heel toegankelijk desembrood. Smakelijk combineren met echte boter of gerookte vis.



NOOT-ROZIJNEN DESEM (500g)

Een klein desembrood, vervaardigd met rozijnen, stukjes walnoot en onze in huisgemaakte natuurlijke desem. Walnoten zijn rijk aan omega 3 en bevatten essentiële vetzuren wat bijdraagt aan een gezond hart en gezonde bloedvaten. Een prachtig ambachtelijk bereid slow-food brood, vol van smaak, de perfecte zoet-zuur combinatie!



OLD STYLE DESEM (1kg)

Dit ambachtelijk traditioneel volkoren desembrood, op basis van tarwemeel, heeft een heel aromatische korst. De volledige graankorrel wordt benut. Hierdoor blijft het grootste deel van voedingsvezels, vitamines en mineralen aanwezig en dragen ze bij aan de werking van de darmflora en de spijsvertering.



TRIDORDEUM (500g)

Een brood met op steen gemalen tritordeum bloem, vloeibare desem en gemout tritordeum graan in het deeg gemengd. Deze creatie is op vloer gebakken. Dit geeft niet alleen wat bijt, maar bovenal een heel aangename mouttoets aan de kruim en een uiterst aromatische korst.

