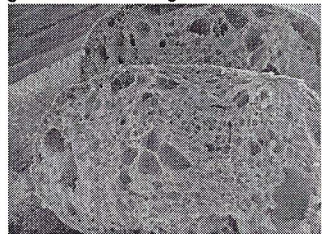


Tijdens het rijzen van het brood schrijven de recepten voor dat het deeg één of meerdere malen moet worden **doorgeslagen**. Dit doorslaan dient twee doelen. 1) De grote koolzuurgasbellen die grote gaten in het brood



geven, worden zo uit het deeg gehaald. 2) Het doorslaan bevordert het uitdampen van de alcohol.

In het gistingproces komt o.a alcohol vrij. De alcohol is eigenlijk een giftig afvalproduct dat bij voldoende concentratie de gist belemmert zijn werk te doen. Hoe meer alcohol des te minder goed werkt de gist. Daarboven komt de gist letterlijk om in zijn eigen afvalproduct. Dit speelt ook een rol bij de productie van wijn, vandaar dat wijn van nature een maximaal alcoholpercentage heeft.

Molenpraatje

Ieder houtje, moertje, latje, touwtje en steentje in een molen heeft een speciale naam. Heel belangrijk zijn deze speciale namen voor molenaars en molenbouwers zodat ze precies weten waar het om gaat. Door de jaren heen zijn er heel bijzondere namen en uitdrukkingen ontstaan.

Volkorenmeel wordt in een zogenaamde buil gezeefd tot drie verschillende producten. Van oorsprong werden de builen aangedreven door de wind; windbuilen dus. Een windbuil staat synoniem voor een opschepper, bluffer, blaaskaak, dikdoener of een lawaaischopper. Dat is ook helemaal niet zo gek als je weet hoe de eerste windbuilen werkten. Het volkorenmeel werd in een linnen zak gedaan waarna deze urenlang werd geslagen met een door de molen aangedreven knuppel. Daarmee werd het fijne meel (bloem) langzamerhand uit de zak geklopt en bleven de griezen en de zemelen in de zak achter. U kunt zich misschien voorstellen dat dit veel lawaai maakte, veel stof deed opwaaien en dat tegen het einde van dit proces de knuppel op een bijna lege zak sloeg. Wel veel lawaai maar nog weinig resultaat. Op Korenmolen de Leeuw is een elektrisch aangedreven borstelbuil in gebruik. Hoewel het theoretisch mogelijk is nu nog een windbuil op de molen te hebben, zijn we die gelukkig nog niet tegengekomen.

Redactie: Nelleke Spaargaren

Openingstijden: dinsdag: 13.00 – 16.30 uur
zaterdag: 13.00 – 16.00 uur
Tijdens de opening bereikbaar tel: 0297 346012



Korenmolen De Leeuw is te vinden in de Zijdstraat te Aalsmeer.

Uit de Winkel Bakkersroom

In de winkel van Korenmolen de Leeuw hebben we geen kant-en-klare producten. Bakkersroom is daarop misschien wel een uitzondering.

De poeder wordt gemengd met koude melk en na 20 seconden kloppen heeft u de heerlijkste vulling voor de tompouce of een puddingbroodje. Lekker en makkelijk.

Meer informatie over Korenmolen De Leeuw kunt u vinden op www.molen-deleeuw-aalsmeer.nl

“Meel van de Leeuw” nr.28, juli 2012

Korenmolen “De Leeuw”



Aalsmeer

www.molen-deleeuw-aalsmeer.nl

Beste Molenvrienden,

Op 21 juni is er een windhoos over Aalsmeer getrokken, dat zal u mogelijk niet zijn ontgaan. Misschien hebt u het wel op het NOS-journaal gezien of hebt u het zelf waargenomen. De windhoos heeft vanaf de Uiterweg dwars over het oude dorp tot aan de Oosteinderweg een scherp spoor van vernieling achtergelaten. Wanneer we dit spoor op de kaart uitzetten, blijkt dat de windhoos recht over onze molen getrokken moet zijn, maar gelukkig is dat aan de molen zelf niet te zien. Op zich is dat niet zo vreemd want juist de molen is gebouwd om wind te kunnen weerstaan. Toch is het goed om vast te stellen dat onze molen precies datgene doet waarvoor hij gebouwd is: graan malen.

Ook deze zomer zijn er vele activiteiten in het centrum van Aalsmeer. Tijdens deze activiteiten zal de molen eerder (om 10.00 uur) open zijn om zoveel mogelijk de feestelijkheden te ondersteunen met de verkoop van diverse artikelen uit onze winkel en met draaiende wiken. U bent van harte welkom.

Zaterdag 1 september: Corsobraderie.

Zaterdag 8 september: Open Monumentendag

Zaterdag 15 september: Kunstroute (zondag 16 september is de molen gesloten).

Onze molenaars en vrijwilligers krijgen veel vragen over de verschillende soorten meel, gist en brood. Dit keer daarom een Meel van Leeuw die alleen gaat over graan, meel en brood. Ik hoop dat deze informatie u zal inspireren om eigen brood te bakken met de producten van Korenmolen de Leeuw. Onze vrijwilligers helpen u graag met het uitzoeken van de juiste producten.

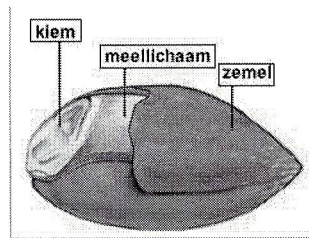
Leo Bertoen

Graan en brood

Al sinds jaar en dag zijn brood en graanproducten volksvoedsel nummer één. Om graan zo goed mogelijk te gebruiken moet het gemalen worden. Vandaar dat korenmolens door het hele land en zelfs door heel Europa voorkomen. Dit in tegenstelling tot andere molens zoals bijvoorbeeld poldermolens, houtzaagmolens en oliemolens. In Europa is tarwe de meest gebruikte graansoort die als basis voor ons dagelijks brood dient. En ondanks dat ons dagelijks brood over de eeuwen heen behoorlijk is veranderd, wordt tarwe al vanaf 7000 voor Christus als basisproduct voor het volksvoedsel gebruikt.

Tarwe, gerst en rogge komen alle drie van oorsprong uit het nabije oosten. In Azië wordt sinds 4500 voor Chr. rijst verbouwd. In Afrika wordt sinds 4000 voor Chr. gierst verbouwd en in Centraal Amerika is maïs bekend sinds 4500 voor Chr. Alleen haver komt van oorsprong uit Europa en wordt pas sinds 100 ná Chr. gebruikt voor de bereiding van (dier)voedsel.

Misschien is het omdat graan al zolang wordt toegepast, maar het is opvallend dat alle benamingen van onderdelen van een graankorrel afwijken van wat gangbaar is in de biologie. Een graankorrel bestaat uit een zemel (het vliesje



aan de buitenkant), de gries (normaal aangeduid met een kiem), en de meelkern (in de biologie aangeduid als zaadlob).

De meelkern bestaat voornamelijk uit zetmeel en in gemalen vorm noemen we dat **bloem**.

Wanneer we op de molen graan malen ontstaat het zogenaamde **volkorenmeel**. Alles zit daar dan nog in: bloem, kiem en zemel. Dit is de basis voor bruin- of volkorenbrood.

Wanneer we volkorenmeel zeven (op een molen heet dat builen) ontstaan drie aparte producten namelijk witte bloem, griesen en zemelen. Witte bloem is de basis voor fijne baksels zoals koekjes, cake, en wittebrood.

Broodbakken

In veel broodrecepten worden verschillende termen door elkaar gebruik. Dit kan heel verwarrend zijn. Soms lees je dat als basis bloem moet worden gebruikt, een andere keer wordt meel genoemd, en soms zelfs beide. Wat je gebruikt maakt eigenlijk niet veel uit. Het gebruik van bloem geeft een lichtgekleurd brood (wittebrood) en het gebruik van (volkoren)meel geeft bruinbrood, maar pas op, wel een lichtbruin brood.

Al het brood dat donkerder van kleur is, is in principe gekleurd. Dit gebeurt vaak met gebrande mout. Mout is ontkiemt en daarna gedroogd graan.

Het misverstand bestaat dat 'hoe donkerder het brood des te gezonder het is'. In werkelijkheid is ongekleurd volkorenbrood het gezondst.

Andere toevoegingen die je in 'fabrieksbrood' vaak vindt zijn:

- emulgatoren, een stof die helpt bij het vermengen van twee moeilijk vermengbare stoffen en
- conserveringsmiddelen, om het brood langer 'vers' te houden.

Deze stoffen worden op Korenmolen de Leeuw **niet** toegevoegd aan het volkorenmeel.

Daardoor kun je met ons meel prachtig, (h)eerlijk brood bakken, maar kost het wat meer moeite dan met een pakje kant-en-klare broodmix van de supermarkt.

Het principe van broodbakken

Het geheim van een goed brood zit 'em natuurlijk in het gebruik van de juiste verhouding van eerlijke ingrediënten. Maar ook de juiste bewerkingen op het juiste moment spelen een rol. Om een brood te bakken, is er natuurlijk meel nodig, maar ook water, een beetje vet, gist en zout. Zout is niet noodzakelijk voor het bakproces, maar wordt alleen voor de smaak toegevoegd en kan ook worden weggelaten.

De gist is nodig om het brood te laten rijzen. Er zijn broodsoorten waarin geen gist wordt verwerkt zoals zuurdesembrood. Deze broodsoorten zijn compacter en steviger dan ons normale brood.

Broodbakken begint met kneden. Het mengsel wordt langdurig gekneed. Dit is niet alleen om de ingrediënten door elkaar te mengen, maar het kneedproces bevordert ook de binding van de eiwitten uit het meel (gluten) zodat deze een elastische massa vormen. De gist zet zetmeel om en vormt twee 'afvalproducten': koolzuurgas en alcohol. De gist die we voor het bakken gebruiken is in principe hetzelfde als de gist die van druivensap wijn vormt. Alleen bij het maken van wijn is het om de alcohol te doen en laat men het koolzuurgas als afval ontsnappen.

Bij brood is het ons juist om het koolzuurgas te doen die tijdens het rijzen als kleine luchtbelletjes in de elastische massa van de gluten wordt gevangen. Als het brood niet rijst zijn er dus twee mogelijke oorzaken, óf de gist produceert onvoldoende koolzuurgas, óf het deeg houdt het koolzuurgas onvoldoende vast. Dat laatste is vaak het gevolg van onvoldoende kneden.