



# Recept Kyck

Molen Kyck over den Dyck  
Noordendijk 144  
3311 RR Dordrecht  
078 6310001

HANDMATIGE BROODBAKRECEPTEN

## Zuurdesem

Het opzetten van een "cultuur".

### 1<sup>e</sup> fase

Meng in een kommetje 1 lepel volkorenmeel met lauw water tot een dikke pap.  
Zet dit mengsel afgedekt weg op kamertemperatuur op een tochtvrije plaats.  
Prak het elke morgen en avond door elkaar, zodat de bovenste laag niet uitdroogt  
eventueel wat lauw water toevoegen.  
Na 3 dagen gaat het deegje "werken", het zet uit en er komen luchtbelletjes in.

### 2<sup>e</sup> fase

Voeg gedurende 3 dagen elke ochtend en avond een eetlepel meel en wat lauw water toe  
en prak het door elkaar.  
Van deze hoeveelheid zuurdesem kunnen 2 kleine of 1 groot (1 kg) brood gemaakt  
worden.