

Pizzadeeg maken: de eigenschappen van bloem

De meest klassieke en simpele manier om pizzadeeg te maken is door bloem te mengen met water, gist en zout. Hoe de bloem zich precies gedraagt tijdens het maken van het deeg, dat wordt bepaald door de volgende 3 dingen:

1. het zetmeel
2. de enzymen
3. de eiwitten

Het **zetmeel**, dat zijn de complexe suikers die in het graan zitten. De **enzymen** in de graankorrel, die zetten de lange zetmeelketens om in enkelvoudige suikers. De **eiwitten** op hun beurt vormen, zodra de bloem in contact komt met water, een eiwitcomplex. Dat eiwitcomplex wordt het gluten genoemd. Het gluten vormt een netwerk. Dit netwerk houdt de gassen vast die vrijkomen tijdens de gisting.

P-waarde

Hoe 'stevig' je deeg wordt, heeft te maken met de samenstelling van de eiwitten. Want de eiwitten bepalen de structuur van het glutennetwerk. En daarmee de stevigheid van het deeg. De stevigheid van het pizzadeeg wordt aangeduid met de P-waarde.

L-waarde

De 'uitrekbaarheid' van het deeg wordt uitgedrukt in de zogeheten L-waarde. De verhouding tussen de P-waarde en de L-waarde geeft de elasticiteit van het deeg weer. De meeste goede leveranciers van pizzabloem maken per soort bloem een overzicht van dit soort waarden. Als je de specificatie van een bepaalde bloemsoort bekijkt, dan zie je bijvoorbeeld een P/L-waarde die ligt ergens tussen 0,50 en 0,65. Maar wat kan je nou eigenlijk aan dit getal aflezen? Dat is eigenlijk heel eenvoudig. Hoe hoger de P/L-waarde, hoe 'sterker' je deeg. Dit leg ik verder uit bij de W-waarde.

W-waarde

Als je pizza of brood gaat bakken, dan heb je in je deeg gluten nodig. Het netwerk aan gluten zorgt namelijk voor een elastisch deeg. Hoe minder gluten, hoe minder elastisch je deeg. Als je cake gaat bakken, dan heb je weinig gluten nodig. Voor pizza is een glutenpercentage van 12 ideaal. Voor brood heb je iets meer gluten nodig, zo'n 14 tot 15%.

Dit laatste verklaart ook waarom er speciale pizzabloem wordt verkocht. 'Gewone' tarwebloem uit de supermarkt heeft voor pizza eigenlijk teveel gluten. Naast de genoemde P-, en L-waarde, weten goede molenaars uiteraard ook wat de W-waarde van een bloemsoort is. De W-waarde wordt bepaald door het volume dat het deeg kan bereiken. De W-waarde zegt iets over de 'kracht' van de bloem. Voor brood heb je bijvoorbeeld meer kracht nodig dan voor pizza.

Zwakke, gemiddelde en sterke bloem

Met de W-waarde kan je onderscheid maken tussen zwakke, gemiddelde en sterke bloem. Zwakke bloem heeft een lagere bakwaarde (en dus een lagere W-waarde) dan gemiddelde of sterke bloem. Voor pizzadeeg gebruik je liefst een gemiddeld-sterke bloem. Die heeft een W-waarde tussen de 250 en 320.

Wanneer je een sterke bloem gebruikt, met een W-waarde van bijvoorbeeld 390, dan krijg je een steviger deeg. Steviger wil zeggen dat het deeg een grotere hoeveelheid water kan opnemen. Het rijst vanwege een sterker glutennetwerk ook langzamer. Met een zwakkere bloem (een W-waarde van bijvoorbeeld 220) zal er een zwakker glutennetwerk ontstaan. Het deeg wordt daardoor zachter. En het rijst sneller.

De juiste bloem kiezen en de rijstijd bepalen

Laten we de P-, L- en W-waarde nu eens bekijken aan de hand van een paar concrete voorbeelden. In de webshop www.webshop.larco.be vind je een paar verschillende merken 00-bloem die geschikt zijn om pizza te maken. Laten we de waarden van deze bloemsoorten eens nader bekijken:

	P/L-waarde	W-waarde	ideale rijstijd
Vigevano Tramonti	0,50-0,70	330-360	8+ uur tot 72 uur
Le 5 Stagioni Farina 00 Superiore Blu	0,60	330	8 tot 13 uur
Vigevano Oro Verace 00	0,55-0,65	220-230	6 tot 8 uur

Het is leerzaam om hier ook eens een paar waarden onder te zetten van bloemsoorten die je misschien niet snel zelf voor pizzadeeg zou gebruiken.

Manitoba

Manitoba is een sterke tarwesoort met een hoge bakkracht. Deze tarwesoort is vaak afkomstig uit Canada of de VS. Professionele pizzabakkers mengen manitoba door hun pizzabloem om hun deeg sterker te maken. Dit leidt wel tot langere rijstijden. Vergelijk het maar eens:

	P/L-waarde	W-waarde	ideale rijstijd
Manitoba	0,65	380	12-18 uur

Een andere hele sterke bloem (met hoge W-waarde) is de 00-bloem 'Oro' van Le 5 Stagioni:

	P/L-waarde	W-waarde	ideale rijstijd
00 Oro	0,60	390	18-21 uur

Tegenover deze twee sterke types, staan natuurlijk ook bloemsoorten die 'zwakker' zijn. Bloem speciaal voor Italiaanse koekjes (biscotti) is wel een mooi voorbeeld:

	P/L-waarde	W-waarde
bloem voor biscotti	0,50	150

Samengevat: voor beginnende of iets gevorderde hobbybakkers vind ik vooral de W-waarde handig. Je kan daar immers snel aan zien of je een goede bloem in handen hebt om pizzadeeg mee te maken. Alles onder een W van 230 kan je beter niet voor pizzadeeg gebruiken. Bij een oplopende W-waarde weet je in ieder geval dat je voor een goed deeg de rijstijden moet verlengen.