

Inspiraties voor extra's in je zuurdesembrood

Als je een stapje verder wilt gaan in het bakken van jouw zuurdesembrood, dan kun je jouw brood omtoveren tot iets bijzonders door verrassende ingrediënten toe te voegen. Denk aan noten, zaden, fruit of zelfs een beetje chocolade. Elk ingrediënt geeft een eigen smaak, structuur of kleur aan je brood. Maar: wanneer voeg je wat toe? En wat doet het eigenlijk met je deeg? Op deze pagina's vind je een lijst vol inspiratie!



Ingrediënt	Effect op je zuurdesembrood
Zonnebloempitten	Rijke, nootachtige smaak en lichte crunch
Pompoenpitten	Mooie topping & extra bite (licht roosteren = meer smaak!)
Lijnzaad	Neemt vocht op, maakt deeg iets steviger & geeft nootachtige smaak.
Walnoten	Aardse smaak, zachte crunch, brood kleurt iets donkerder
Hazelnoten	Volle notensmaak & lichte crunch
Gedroogde vijgen	Zoet & chewy textuur
Rozijnen	Zoet, zorgen voor vochtige plekken als deze niet goed verdeeld zijn. Vocht kan het kruim compacter maken rondom de rozijn.
Gedroogde cranberry	Frizure toets, goed te combineren met noten
Pure chocolade chunks	Rijke smaak, smeltende stukken, zoeter brood. Let op: chunks kunnen verbranden aan de buitenkant.
Koffie	Aardse, diepe smaak en donkerdere korst
Matcha poeder	Licht bitter, groene kleur, subtiele thee-smaak
Kaneel	Zoete geur en smaak, kan gisting licht remmen
Gedroogde tomaatjes	Umami-boost, plakkerig (goed afspoelen voor gebruik)
Geraspte kaas	Smelt in het deeg of korst, rijke zoute smaak. Maakt het kruim iets compacter door gesmolten kaas.
Olijven	Hartige smaak, vochtige kruim

Heb je zelf misschien nog een leuk ingrediënt om toe te voegen aan zuurdesem?
Laat me dit dan zeker weten op Instagram via [@zuurdesemrecepten.nl](https://www.instagram.com/zuurdesemrecepten.nl)!



Zuurdesemrecepten.nl



Wanneer voeg je ingrediënten toe?



Zaden, noten, pitten, gedroogd fruit, olijven of kaas — je kunt het allemaal in je brood verwerken! Wanneer je het toevoegt, maakt alleen wél verschil in structuur en smaak. Je kunt dit op vier momenten doen:

- ♦ **Tijdens het mengen:** hiermee verdeel je de ingrediënten direct door het hele deeg. Perfect voor kleine toevoegingen zoals lijnzaad, havervlokken of kruiden. Let er wel op dat sommige ingrediënten vocht opnemen, waardoor je deeg iets droger kan worden.
- ♦ **Tijdens de stretch & fold-fase:** dit is mijn favoriete moment voor zwaardere of grovere toevoegingen, zoals fijngehakte noten, vijgen of olijven. Door ze tijdens een vouwronde in te werken, blijven ze mooi verdeeld zonder dat het deeg scheurt of te veel spanning verliest.
- ♦ **Tijdens het vormen:** dit moment is ideaal als je een mooie laag van ingrediënten wil creëren, in plaats van dat alles overal zit. Je rolt of vouwt je deeg licht uit, verdeelt de vulling erover en rolt het daarna weer strak op. Zo krijg je prachtige swirls, laagjes of een geconcentreerde kern van smaak (denk aan: kaneelsuiker, kaas, pesto, rozijnen of noten). Let wel op dat je het deeg niet te hard uitduwt — je wil de lucht die je hebt opgebouwd zoveel mogelijk bewaren.
- ♦ **Als topping voor het bakken:** wil je een brood dat niet alleen lekker smaakt, maar er ook prachtig uitziet? Dan is dit jouw moment. Bestrooi je brood voor het bakken met zaden, havervlokken of zelfs wat extra tarwebloem voor een rustiek effect. De topping wordt tijdens het bakken licht geroosterd en geeft een heerlijke bite. Maar pas wel op: sommige toppings verbranden snel (bijv. pepernoten).

En als laatste: nog wat leuke combinaties!

🍌 Zoet & Fruitig

- Vijgen + dadels + rozijnen + abrikoos
- Appel + kaneel + rozijnen
- Cranberry + sinaasappelrasp
- Banaan + walnoot
- Peer + hazelnoot
- Blauwe bessen + citroenrasp
- Gedroogde kersen + pure chocolade
- Mango + kokos
- Pruim + amandel
- Hazelnoot + honing
- Amandel + sinaasappel
- Pistache + kardemom
- Pecannoten + maple syrup
- Paranoot + vijg

🌿 Mediterraans & smaakbommetjes

- Olijf + zongedr. tomaat + Italiaanse kruiden
- Feta + citroen + oregano
- Pesto + pijnboompitten
- Gegrilde paprika + basilicum
- Courgette + munt + Parmezaan
- Tapenade + tijm
- Gedroogde tomaat + chili flakes
- Kappertjes + oregano

🧀 Hartige & Kaascombinaties

- Cheddar + jalapeño
- Kaas + ui
- Feta + spinazie
- Geitenkaas + honing + tijm
- Parmezaan + zwarte peper
- Oude kaas + mosterdzaad
- Gruyère + spekjes
- Ricotta + citroenrasp + basilicum
- Gorgonzola + walnoot

🌰 Notig & Aards

- Hazelnoot + cacao nibs
- Walnoot + rozemarijn

🌾 Zaden & Pitten

- Zonnebloempitten + lijnzaad + sesam
- Pompoenpitten + kaneel

🍫 Zoet & Bijzonder

- Chocolade + chili
- Rabarber + vanille

🌿🔥 Kruidig & warm

- Pepernoten + amandelspijs
- Gingerbread spice + honing
- Kaneel + pumpkin spice
- Pompoenpuree + salie

