

Voorwoord	6		
<b>Nederland &amp; België</b>	<b>8</b>	<b>104</b>	<b>Oostenrijk &amp; Duitsland</b>
Kaasbrood	22	116	Kaiserbrötchen
Volkorenbrood	24	120	Oberländer
Speltbrood	26	122	Roggebrood
Zuurdesembrood	28	124	Bierbrood
Kruidenbrood	30	126	Berlinerbollen
Molenbrood	32	128	Tomatenspeltbrood
Roggeverdommeke	34	130	Zuurkoolbrood
Kaas-uienstokken	36	132	Zwart stokbrood
Gentse mastellen	38		
Kramieken	40		
<b>Frankrijk</b>	<b>42</b>	<b>134</b>	<b>Zweden</b>
Pain de campgane	54	144	Knäckebröd
Baguettes	56	146	Vikingbrood
Meergranenbaguettes	58	148	Ölands wit
Croissants	62	150	Kanelbulle
Brioche	66	152	Zweedse broodkrans
Tropéziennes	68		
Frans suikerbrood	70		
Fougasse	72		
<b>Italië</b>	<b>74</b>	<b>154</b>	<b>De basis</b>
Eenkoornbrood	92	156	Ingrediënten en technieken
Kastanjebrood	94	167	Begrippenlijst
Pane Toscanese	96	168	Desem
Pane di Altamura	98	170	Index
Pane di Genzano	100	175	Receptindex
Romeinse focaccia	102	176	Colofon



Kaasbroden in de bakkerij van Robèrt in Oisterwijk.

# Nederland & België

A stylized map of the Netherlands and Belgium is overlaid on the bottom left corner of the image. The map is rendered in a golden-brown color, matching the tones of the bread in the foreground. It shows the geographical outlines of both countries, with the Netherlands to the north and Belgium to the south.



Gent: de zelfontworpen houtoven van De Superette.



Wat me opvalt, is dat ook steeds meer jonge mensen interesse tonen in oude broodtechnieken.

Oude granen zoals spelt en emmer zijn weer helemaal hip. En ook de houtoven is duidelijk terug van weggeweest. Dat laten bijvoorbeeld Loes en haar man Chris-

### Oude granen zoals spelt en emmer zijn weer helemaal hip

tophe zien in Loes en Krikke, gelegen in het hart van Antwerpen. Toen Loes en Christophe een jaar lang in Australië woonden, baalden ze ervan dat ze nergens écht goed brood konden krijgen. Ze besloten het daarom maar zelf te bakken. Eenmaal terug in België zetten ze hun liefde voor zelfgemaakt brood om in een

eigen zaak met ecologische werkwijze. Hier toveren ze nu de lekkerste desembroden uit de houtgestookte oven.

Nog zo'n mooi voorbeeld vind ik in Gent, waar ik de Amerikaanse bakker Sarah Lemke ontmoet. In bakkerij annex restaurant De Superette bestiert zij sinds een aantal jaar met zichtbaar plezier haar zelfontworpen houtoven. In de avonduren bakt ze pizza's en in de restwarmte van de oven – nog ruim 300 °C – bakt ze de volgende ochtend desembroden. Terwijl de eerste gasten langzaam binnendruppelen voor het ontbijt, vult de zaak zich met de geur van vers brood. Ik mag er ook van proeven en kan me geen beter begin van de dag voorstellen. Ja, zowel in Nederland als in België is de ontwikkeling duidelijk zichtbaar: er komt steeds meer aandacht voor écht brood.



# Kaasbrood

Dit is wat wij in de bakkerij in Oisterwijk een **verwenbrood** noemen. Erg lekker van smaak, en qua presentatie een 'kroon' op de borrelplank.

## WERKWIJZE

Knead alle ingrediënten, behalve de kaas, mosterd en zonnebloempitten, tot een soepel deeg. Haal twee stukjes van 100 g van het deeg af. Bol deze op en zet ze even apart onder een deegkleedje. Meng de kaas en de mosterd door de rest van het deeg. Leg het deeg in een met olie ingevette plastic bak met deksel en laat het ongeveer 1,5 uur rijzen.

Verdeel het deeg in twee stukken en bol deze op. Laat ze 45 minuten rusten onder een deegkleedje. Rol de kleinere deegbollen uit tot een dunne ronde cirkel. Bestrijk de buitenkant van de cirkel (ongeveer 1,5 cm) met water en de binnenkant met olie.

Ontgas de grote deegbollen en bol ze nog een keer op. Bestrijk de bovenkant van de bollen licht met water en strooi er wat zonnebloempitten overheen. Leg de bollen in het midden van de uitgerolde deegcirkels, met de pitten naar beneden. Vouw de deegcirkels dicht over de bollen en leg ze met de sluiting naar boven in een met bloem bestoven deegmandje. Laat het deeg nog eens 2 uur rijzen, tot het mandje vol gerezen is. Verwarm ondertussen de oven voor op 230 °C.

Keer het deegmandje voorzichtig om boven een met olie ingevette of met bakpapier beklede bakplaat, zodat het deeg op de bakplaat rolt. Snijd met een scherp mesje een kruis in de bovenste laag van het deeg en bak de broden ongeveer 25 minuten, met iets stoom.

Ga voor een uitleg over basistechnieken en ingrediënten naar pagina 156

## INGREDIËNTEN

VOOR 2 BRODEN

400 g bloem  
65 g desem  
8 g zout  
2 g gist  
260 ml water  
175 g oude kaas,  
in dobbelsteentjes  
10 g grove mosterd  
(of naar smaak)  
zonnebloempitten

## EXTRA NODIG

kwastje  
water  
olijfolie

Doordat tussen de twee deeglagen een beetje olie zit, bakt de bovenste laag los en vouwt hij in de oven open als een bloem.



# Land van lokale specialiteiten

Italië heeft een bijzondere broodcultuur. Bijna elke streek heeft zo z'n eigen brood- en baktradities. Focaccia komt uit Genua, de ciabatta komt uit de buurt van Como en de pizza werd beroemd in Napels. En dan zijn er nog talloze voor ons onbekendere lokale specialiteiten die de moeite van een ontdekkingstocht meer dan waard zijn.

## Marocca di Casola

In het bergachtige gebied van de regio Lunigiana, in het noorden van Toscane, liggen de kastanjes in het seizoen letterlijk voor het oprapen. Geen wonder dat hier van oudsher veel wordt gebakken met kastanjemeel. Iedereen in de omgeving van het dorpje Fivizzano brengt z'n verse kastanjes naar Daniele Rossi, die ze op authentieke wijze droogt en maalt. Hij neemt me mee naar de speciale drooghuisjes. Vanbuiten is er behalve een stevig rokende schoorsteen weinig bijzonders te zien, als toerist rijd je er zo aan voorbij. Binnen is de hele begane grond voorzien van een groot houtvuur. Mijn ogen begonnen meteen te tranen, maar Daniele lijkt nergens last van te hebben. Op de

verdieping erboven liggen grote hopen kastanjes te drogen; de vloer is speciaal gemaakt zodat de rook er goed bij kan. Het vuur brandt 24 uur per dag en zeven dagen per week. Na een maand zijn de kastanjes wit verkleurd en klaar om vermalen te worden. Daniele gebruikt een speciale zware molensteen om die klus te klaren.

Met een zak versgemalen kastanjemeel van Daniele ga ik naar Casola om er een traditionele marocca di Casola van te bakken. Er zijn nog maar een paar bakkers die dit lokale kastanjabrood maken. De jonge Fabio Bertolucci is er één van. Of nou ja, eigenlijk is Fabio geen bakker, maar een student die zich het lot van het lokale erfgoed zo aantrok dat hij aan het bakken sloeg



Altopascio: op het marktplein delen Robèrt en Massimo Pistorresi hun *pane di Altopascio* uit. Rechts burgemeester Sara D'Ambrosio.

## Italianen houden vast aan hun tradities, dus ze bakken hier nog altijd zonder zout

product. In gebieden waar het schaars was werd het zelfs lange tijd als betaalmiddel gebruikt; niet voor niets betekent 'salaris' letterlijk 'zoutrantsoen'. Toen de zouthandel tijdens regionale oorlogen in Toscane werd geblokkeerd, konden de Toscaanse bakkers niet anders dan hun brood zonder zout bakken. En Italianen houden graag vast aan hun tradities, dus hoewel zout inmiddels weer ruim voorhanden is, bakken ze hier nog altijd zonder zout. Voor ons is dat wel even wennen, maar eigenlijk past het wel

heel goed bij de volle smaken van de traditionele Toscaanse keuken. Die hebben niet zoveel nodig.

Voor de aardigheid draai ik de rollen in Altopascio eens om. Eeuwenlang werd de *pane di Altopascio* uitgedeeld aan pelgrims, maar nu deel ik als pelgrim het brood dat ik met Massimo heb gebakken uit aan de inwoners van dit stadje. Zelfs de burgemeester komt een kijkje nemen. Een bijzondere ervaring.

# Pane Toscane

Juist vanwege het ontbreken van zout combineert het klassieke Toscaanse brood mooi met geurige olijfolie van topkwaliteit of zilte smaakmakers als Parmaham.

## WERKWIJZE - FASE 1

Kneed van alle ingrediënten in ongeveer 7 minuten een homogeen deeg. Leg het deeg in een ingevette plastic bak met deksel, laat het 2 uur op kamertemperatuur staan en zet het vervolgens minimaal één nacht en maximaal 2 dagen in de koelkast.

Toscaanse bakkers voorzien hun brood voor het bakken van een zegel met het keurmerk D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta), om te laten zien dat hun brood 100% Toscaans kwaliteitsbrood is. Ik gaf de pane Toscane mijn eigen kwaliteitszegel!

## WERKWIJZE - FASE 2

Kneed alle ingrediënten tot een soepel deeg. Leg het deeg in een plastic bak met deksel en laat het 2 uur rusten.

Maak het deeg lang en leg het op een met olie ingevette of met bakpapier beklede bakplaat. Laat het nog 60 minuten rijzen. Verwarm ondertussen de oven voor op 230 °C.

Bak het brood ongeveer 25 minuten.

## INGREDIËNTEN

VOOR ÉÉN BROOD

### FASE 1 – GEFERMENTEERD

#### VOORDEEG

250 g bloem  
125 g desem  
125 ml water

### FASE 2

400 g bloem  
150 g voordeeg  
2 g gist  
380 ml water

Voor dit recept heb je niet al het voordeeg nodig. De rest kun je bewaren en gebruiken (en verzorgen!) als een moederdesem. Zo kan de smaak zich blijven doorontwikkelen. De volgende keer dat je een pane Toscane maakt, gebruik je dit als desem in het voordeeg. Zo wordt het iedere keer een beetje lekkerder.







# Ingrediënten en technieken

Met de recepten in dit boek bak je brood in z'n puurste vorm.

Water, meel en/of bloem, een beetje zout en een rijsmiddel.

Meer dan dat – en af en toe wat aanvullende smaakmakers – heb je niet nodig. Of ja, een beetje kennis van de technieken waarmee je het brood kunt kneden en verwerken. Ik leg het je allemaal uit.

## WATER

Brood bakken is een spel tussen water en granen, waarbij het graan zorgt voor de smaak en het water voor kwaliteit in de vorm van andere malsheid, houdbaarheid en een krokante korst. 'Water is de beste broodverbeteraar' is niet voor niets een geveulgelde uitspraak onder bakkers. Tijdens mijn reizen door Europa heb ik gezien dat bakkers in andere landen veel meer water gebruiken dan wij in Nederland gewend zijn. En dat levert een heel mooi resultaat op. Ik wil daarom een pleidooi houden voor méér water in de bakkerij! Tegelijkertijd geldt natuurlijk: hoe meer vocht, hoe slapper het deeg wordt, en dus hoe moeilijker te kneden en bewerken. Soms lijkt een recept misschien eenvoudig omdat het in feite uit niets meer bestaat dan bloem, water en zout – zoals de pane di Genzano op bladzijde 100 – maar blijkt het toch een uitdaging omdat het deeg zoveel water bevat dat



het lastig wordt om het te verwerken.

Vraag je dus altijd af wat je met het brood wil doen. Bij broden die veel 'handwerk' nodig hebben, zoals de Zweedse broodkrans op bladzijde 152, kun je het deeg beter wat steviger houden om het goed te kunnen hanteren. Brooddegen die bijna geen verwerking nodig hebben, zoals die van de pane di Genzano of de Romeinse focaccia, kunnen meer water hebben.

## MEEL EN BLOEM

Als je graan maalt en er verder niets mee doet, krijg je 100% volkorenmeel. Alle voedingsstoffen van de graankorrel zitten er nog in. Als je volkorenmeel zeeft, blijven de zemelen in de zeef achter en krijg je (witte) bloem. Een 'tussenvorm' is gebuild meel: hieruit zijn de grootste zemelen verwijderd, maar het bevat nog wel gries. Dit geeft het brood een lichtbruine kleur.

Als je kijkt naar de voedingsstoffen, dan heeft volkorenmeel de voorkeur. Als je kijkt naar de smaak, is het leuk om te experimenteren met verschillende soorten volkorenmeel en bloem.

Er bestaan grote verschillen in kwaliteit van de verschillende soorten meel en bloem die je kunt kopen. Dat heeft natuurlijk invloed op het proces van het brood bakken. Want hoe beter de kwaliteit van het meel of de bloem, hoe meer water het kan opnemen. En hoe meer water, hoe beter het uiteindelijke brood. De recepten in dit boek heb ik gebaseerd op de kwaliteit meel en bloem die je in de supermarkt vindt, waar je heus ook goed brood mee kunt bakken. Haal je je meel en bloem bij de bakker of de molenaar, probeer dan eens te experimenteren met wat meer water op het deeg.

## ZOUT

Te veel zout is niet goed voor de gezondheid, maar zónder zout kun je eigenlijk geen lekker brood bakken. Zout heeft twee verschillende functies in het deeg. Ten eerste natuurlijk: smaak! Brood zonder zout is smakeloos. Daarnaast houdt zout het vocht langer vast, wat onder andere zorgt voor een krokantere korst en een langere malsheid van het brood. En zout verstevigt de gluten, waardoor je een fijner te verwerken deeg krijgt. In de bakkerswereld houden we een wettelijk maximum aan van 1,5% zout ten opzichte van het gewicht van de bloem. De recepten in dit boek voldoen ook aan die norm: baktechnisch gezien het minimum en ruim voldoende voor een lekkere smaak. Maar voel je vrij om zelf te spelen met meer of minder zout, je ervaart vanzelf wat het doet met je brood.

