

NEEM MEE!

het lekkerste magazine  
over de ambachtelijke  
brood- en banketbakkerij

# BAKWERK

zomer 2014

# 2

Buiten  
eten  
altijd  
bijzonder,  
altijd  
genieten!

Nieuw  
seizoen  
Heel  
Holland  
Bakt

LEONTIEN ZIJLAARD-  
VAN MOORSEL  
NIEUWE AMBASSADEUR  
VAN DE (BANKET)BAKKERIJ

'Brood is de brandstof  
voor mijn motor'





# Kleur bekennen

Zodra de zon begint te schijnen, stropen mijn collega's en ik onze mouwen nog eens extra hoog op. Het betekent namelijk dat er weer zomerfruit aan komt in allerlei prachtige kleuren en heerlijke smaken. Niets smaakt zo lekker als verse aardbeien, pruimen of kersen. En met rabarber, frambozen en pompoen maken wij de mooiste producten. Onze winkels kleuren mee met al die zonnige vruchten en leveren blije gezichten op: zowel voor als achter de toonbanken.

Natuurlijk vult ook de kleur oranje onze winkels aan het begin van deze zomer. Samen met onze klanten leven wij mee met het Nederlands elftal in Brazilië. Want welke wedstrijden ze ook winnen of verliezen: het gaat onder de mannen van Louis van Gaal om vakmanschap, teamwork en passie. Iedere dag opnieuw klaarstaan om het allerbeste van jezelf te laten zien. Daarin herkennen wij ons als ambachtelijke (banket)bakkers heel goed. Samen met onze medewerkers zetten wij dagelijks de schouders onder onze werkzaamheden om u het smakelijkste brood en het lekkerste gebak te laten proeven.

Kwaliteit vraagt om toewijding en om kennis van zaken. Daar staan wij voor. Heeft u vragen over brood- of banketproducten? Stel ze gerust in onze winkels! Wij staan iedere dag opnieuw voor u klaar – vaak al lang voor het oranje ochtendgloren.

*kom kleur bekennen en geniet!*

Uw ambachtelijke (banket)bakker

## COLOFON

Bakwerk is een uitgave van uw ambachtelijke (banket)bakker in samenwerking met de Stichting Ambachtelijke Bakkerij. Bakwerk verschijnt viermaal per jaar. Artikelen worden zowel in print als online gedeeld met de deelnemers.

De Stichting Ambachtelijke Bakkerij ondersteunt de ambachtelijke (banket)bakkerij via promotie, het delen van kennis en informatie tussen vakgenoten onderling en met de consument. Het platform is er voor alle ambachtelijke (banket)bakkers.



Gerbrandyweg 8  
2805 BZ Gouda (secretariaat)  
Tel. 0182 – 69 30 30  
Fax 0182 – 69 30 69  
info@ambachtelijkebakkerij.nu  
www.ambachtelijkebakkerij.nu  
www.twitter.com/  
Bakkerijambacht  
f www.facebook.com/  
Bakkerijambacht

### Redactiecommissie

Helma Elemans  
Jules Peeters  
Sandra Pluim  
Sandra Wewer

### Teksten en eindredactie

Linda van 't Land  
Corwin Stam

### Fotografie

NBOV  
Richard Rood  
Voorlichtingsbureau Brood

### Grafische vormgeving en druk

Verheul Communicatie,  
Alphen aan den Rijn

© 2014 Stichting Ambachtelijke Bakkerij

ISSN: 2352 - 3557

Overname van informatie en artikelen is, zowel in print als digitaal, uitsluitend toegestaan voor deelnemende bedrijven aan de Stichting Ambachtelijke Bakkerij.



# smullen met

## Bart van Berkel

### WIE IS...?

Bart van Berkel (1976) is de winnaar van het televisieprogramma MasterChef Holland 2014. In het dagelijkse leven is hij zowel ICT-ondernemer als levensgenieter. Hij reisde (en kookte) de halve wereld rond. Zijn liefde voor koken kreeg de creatieve Brabander van huis uit mee. Bart houdt van vernieuwen en geeft klassiekers graag een frisse draai.

Bart blijven volgen?

f bartmasterchef

🐦 @vanberkelbart



Terwijl duizenden kijkers nagelbijtend afwachten wie het televisieprogramma Masterchef 2014 zou winnen, stond Bart van Berkel alweer in de keuken. De winnaar keek de finale, die vier weken eerder was opgenomen, in besloten kring onder het genot van zelfgemaakte hapjes en champagne. “Daarmee is het ooit begonnen: proeverijen organiseren en bijpassende gerechtjes koken, heerlijk!” vertelt Bart.

De stap van de champagnestreek naar brood is klein. “In een dorpje ’s morgens naar de bakker, dan langs de slager voor patés en vervolgens champagnes proeven... In Frankrijk moet ik nooit te lang blijven”, lacht Bart. Het verheugt hem dat kwaliteitsbrood

in Nederland aan populariteit wint. “Brood is belangrijk. Ik geniet dan ook van de variatie bij de ambachtelijke bakker. Laatst liet hij mij zuurdesembrood proeven: zó lekker dat ik er thuis zelf mee aan de slag ben gegaan. Proberen en proeven, steeds opnieuw. Mooi brood maken is écht ambachtswerk. Dat ruik je, dat proef je.” De liefhebber heeft natuurlijk ook een *guilty pleasure*: “Een warme ham-kaascroissant van de bakker. Die geur trekt mij regelrecht de bakkerswinkel in!”

Tijdens Masterchef was banket de grootste angst van Bart, bekend hij. “Ik was bang dat alles om doseringen draaide en niets op gevoel kon. Prompt moesten we een soort chocoladetaartje van een foto namaken. Wat basiskennis daargelaten was het puur intuïtief experimenteren. Uiteindelijk maakte ik de lekkerste van iedereen!” Conclusie van Bart: passie en lef zijn onmisbaar. “Nieuwe dingen worden alleen bedacht door mensen die durven af te wijken. Ambachtelijke bakkers bijvoorbeeld. Ik bewonder hun lef om te innoveren.”

‘Mooi brood maken is  
écht ambachtswerk.  
Dat ruik je, dat proef je’

Leontien  
Zijlaard-  
van Moorsel  
geniet  
dagelijks  
van brood



# ‘Balans is mijn sleutelwoord’

NET ALS DE PARCOURS DIE ZE OP HAAR FIETS AFLEGT, KENT HET LEVEN VAN LEONTIEN ZIJLAARD-VAN MOORSEL HOGE TOPPEN EN DIEPE DALEN. ER ZIJN GOUDEN MEDAILLES EN WERELDTITELS, MAAR ER IS OOK JARENLANG HARDNEKKIGE ANOREXIA. BROOD HIELP HAAR DE DRAAD VAN EEN GEZOND LEVEN WEER OP TE PAKKEN.

Niemand durft begin jaren negentig iets te zeggen van de ongezonde eetgewoonten van de veelvoudig wereldkampioene. Totdat haar huidige echtgenoot Michael Zijlaard haar leven binnen fietst. “Michael had onmiddellijk door wat er aan de hand was. Ik vermeed koolhydraten, suikers en vetten en was geobsedeerd door mijn gewicht. Ik dacht dat een lager lichaamsgewicht mij betere prestaties zou opleveren.

‘Brood is de brandstof voor mijn motor’



Michael leerde mij dat de mens Leontien hem duizendmaal dierbaarder is dan welke sportieve prestatie dan ook. Beetje bij beetje ben ik weer gaan eten. Het eerste wat ik heb omarmd in mijn nieuwe voedingspatroon was brood. Hoe heb ik daar zo lang zonder gekund? Brood is sindsdien weer de dagelijkse brandstof waarop ik functioneer.”

En het eten van brood blijkt helemaal niet schadelijk te zijn voor haar prestaties. Integendeel! In 1998 begint Leontien aan wat zij zelf haar ‘tweede carrière’ noemt: een sportieve loopbaan na haar anorexia, met gezonde eetgewoonten en zeer grote successen. Ze wint viermaal Olympisch goud voor Nederland. “In mijn eerste carrière ben ik meermalen wereldkampioen geworden, maar ik kon er niet van genieten. Ik was letterlijk en figuurlijk compleet leeg, omdat ik veel te weinig voedingsstoffen binnen kreeg. Later vierde ik mijn overwinningen juist wel, met een gebakje of

een glas champagne. Zulke feestelijke momenten horen erbij in het leven. Ik ben een leuker mens als ik zo nu en dan een verrukkelijk taartje eet.”

### Een boterham als gebakje

Een gebakje van de bakker bij de koffie typeert voor Leontien de vrijdagavond met haar gezin: de ultieme start van het weekend. “Het liefst kies ik iets met banketbakkersroom, daarvoor mag je me ’s nachts wakker maken.” Een dikke snee desembrood of een broodje gevuld met noten ervaart ze ook als een taartje. “Ik beleg het met appelstroop en een schijfje appel of met truffelkaas en walnoten. Héérlijk!”

Angst voor koolhydraten is er voor de dame, die samen met Joop Zoetemelk is uitgeroepen tot beste Nederlandse renner aller tijden, niet meer bij.

“Als ik een boterham eet, voel ik dat de motor weer oplaadt. Het is de beste brandstof die er is.” Ze is opgelucht dat ze niet meer ingewikkeld hoeft te doen tijdens diners of feestjes over wat ze wel of niet wil eten. “Gewoon normaal eten is het belangrijkste wat er is. Als je durft te genieten, is het leven fantastisch!”

### COLUMNIST

Leontien Zijlaard-van Moorsel is de nieuwe columnist van Bakwerk. In de volgende edities van dit magazine vertelt zij over haar bezigheden en de lekkerste brood- en banketproducten die zij heeft geproefd. Leontien zet zich bovendien de komende twee jaar in als ambassadeur van de ambachtelijke bakkerij. “Ik ben er trots op dat ik mede door het eten van brood mijn balans heb teruggevonden. Die verhalen deel ik graag met bakkers en hun klanten.”



# 6 EERLIJK en echt

Weten wat u eet? Heel eenvoudig: de ambachtelijke bakker vertelt het u. Hij gebruikt immers eerlijke en echte ingrediënten. Elke dag vers en dus het allerlekkerst. Een goed verhaal!

BIJNA ALLE VOEDINGSMIDDELEN BEVATTEN E-NUMMERS, BEDOELD OM ONS ETEN BETER TE MAKEN. MAAR WAT IS 'BETER'? DAT IS EEN KWESTIE VAN PRINCIPES EN VAN SMAAK, ZOWEL VOOR U ALS VOOR DE VOEDSELPRODUCENT. WIJ AMBACHTELIJKE BAKKERS MAKEN HIERIN BEWUSTE KEUZES. KWALITEIT EN VEILIGHEID STAAN VOOROP.

E-nummers zijn stoffen die aan voedingsmiddelen worden toegevoegd om bepaalde eigenschappen te verbeteren. Kleur en geur bijvoorbeeld, of smaak, structuur en houdbaarheid. Voedingswaarde hebben de toevoegsels niet. E-nummers kunnen zowel synthetische als natuurlijk stoffen uit planten of dieren zijn. Zo is E300 vitamine C en E330 citroenzuur.

Bevatten producten van de ambachtelijke bakker minder E-nummers dan andere producten? Nee, niet per definitie. Bepaalde E-nummers tillen ook onze lekkernijen naar een hoger kwaliteitsniveau. Bovendien is het gebruik ervan onschadelijk.

## Voedselveiligheid

Een additief, oftewel aanvullende stof, krijgt pas een E-nummer als zeker is dat je er niet te veel van binnenkrijgt. Van elk E-nummer is wettelijk strikt vastgelegd waarin het mag worden toegepast en in welke mate. Gegarandeerd veilig dus. Daarnaast hebben ze wel degelijk nut. Het weglaten kan zelfs afbreuk doen aan de productkwaliteit of -veiligheid.

Toch bestaat bij veel mensen argwaan over E-nummers. Zo zouden kleurstoffen in snoep hyperactiviteit veroorzaken bij kinderen (wetenschappelijk nooit aangetoond) en groeit de vraag naar puur en duurzaam geproduceerd voedsel. Men vergeet echter vaak dat slimme toevoegingen juist kunnen leiden tot gezonder eten. Ook het milieu kan erbij gebaat zijn. Betere houdbaarheid betekent minder voedselverspilling.

## GEWOON VRAGEN

Natuurlijk heeft iedere ambachtelijke bakker zijn eigen stijl, voorkeuren en principes. Zo kan het zijn dat uw bakker bewust geen toevoegingen gebruikt om zijn brood langer vers te houden. Kwestie van prioriteiten stellen. De meelfabriek biedt vele specifieke meelsoorten, terwijl veel bakkers ook graag aankloppen bij de lokale molenaar.

Ons advies luidt: vraag het uw eigen ambachtelijke bakker gewoon! Wij kennen onze grondstoffen en weten welke ingrediënten invloed hebben op onze heerlijke producten. Zo snijdt het mes aan twee kanten: u weet wat u eet en wij kennen uw wensen.





E-nummers:  
Selectief  
toegevoegd  
met de E van  
Eet smakelijk!

#### Doelgerichte keuzes

Wij bakkers blijven daarom nuchter en positief: we streven naar de hoogste kwaliteit en selecteren hiervoor doelgericht de beste ingrediënten. Veel bakkers benutten hierbij ook de voordelen van bepaalde E-nummers. Die hebben we niet zelf in potjes op de plank staan, maar zijn verwerkt in onze grondstoffen. Antiklontermiddel bijvoorbeeld. Totaal onschadelijk, maar het zorgt wél voor de structuur die u zo lekker vindt. Eet smakelijk!







Nieuw televisieseizoen voor Heel Holland Bakt

# Amateurbakkers presteren op hoog niveau

MEER DAN EEN MILJOEN MENSEN ZIEN IN JULI 2013 HOE RUTGER VAN DEN BROEK TOT BESTE THUISBAKKER VAN NEDERLAND WORDT UITGEROEPEN IN HET TELEVISIEPROGRAMMA 'HEEL HOLLAND BAKT'. ZIJN BOEK 'RUTGER BAKT' BELEEFT EEN DERDE HERDRUK VOORDAT HET GOED EN WEL IN DE WINKELS LIGT. BAKKEN BLIJKT POPULAIR IN NEDERLAND. DAAROM KOMT OMROEP MAX AAN HET EINDE VAN DEZE ZOMER MET EEN TWEDE SEIZOEN VAN HEEL HOLLAND BAKT.





Beste thuisbakker van Nederland in 2013:  
Rutger van den Broek



Het programma Heel Holland Bakt is een Nederlandse variant van de kijkcijferhit The Great British Bake Off, dat in Engeland inmiddels vier seizoenen lang is uitgezonden en duizenden thuisbakkers naar de voorrondes trekt. Ook in Nederland is het bakprogramma, gemaakt en uitgezonden door Omroep Max, ongekend populair. “Er is steeds meer belangstelling voor het maken van eigen baksels”, erkent jurylid Janny van der Heijden. “We zijn blij met die positieve belangstelling, want het betekent ook dat consumenten meer waardering krijgen voor het vakmanschap van brood- en banketbakkers en meer begrip kunnen opbrengen voor de prijs van producten. Een prachtige taart maken met behulp van allerlei verschillende technieken en ingrediënten kost veel tijd en vraagt om een strakke planning van werkzaamheden. Dat is duidelijk te zien in ons programma.”

### Vertrouwde jury

Het tweede seizoen van Heel Holland Bakt wordt opnieuw gepresenteerd door Martine Bijl. Culinaire publiciste Janny van der Heijden neemt daarnaast wederom de taak van jurylid op zich, samen met Meester Patisserie en Boulanger Robèrt van Beckhoven. “Robèrt bekijkt de inzendingen

## ‘Al die positieve belangstelling betekent waardering voor ons vak’

van de kandidaten vanuit zijn professionele achtergrond”, vertelt Janny. “Ik verplaats mij meer in de amateurbakker, die het product moet maken met de apparatuur en ingrediënten die thuis voor handen zijn.”

Ze is verrast door de ervaring en kennis van de tien kandidaten, die uiteindelijk uit honderden gedreven thuisbakkers zijn geselecteerd voor acht televisie-uitzendingen. “Het zijn amateurbakkers die op hoog niveau presteren en ons de meest verrassende smaakcombinaties voorschotelen. Dat moet je vervolgens ook nog eens onder tijdsdruk en onder het toezicht van camera’s weten waar te maken.”

Soms leest Janny een recept door waarbij ze haar vraagtekens zet. “Een amateurbakker laat gemakkelijker dan een professional de traditionele regels rondom bakken los en durft te experimenteren. Op papier ziet het er soms wonderlijk uit, maar in de praktijk smaakt het vaak heerlijk!”

### OPDRACHTEN

Tijdens iedere aflevering van Heel Holland Bakt maken de kandidaten drie producten, waarin verschillende disciplines, technieken en ingrediënten uit de bakkerij een rol spelen. Ze krijgen een blinde bakopdracht, waarbij een deel van de receptuurbeschrijving is weggelaten. Daarnaast maken zij een signatuurbaksel, waarbij ze een eigen draai geven aan een klassieker uit de patisserie. Tot slot leveren zij iedere uitzending een spektakelstuk in, waarin de thuisbakkers hun fantasie en vakkennis de vrije loop laten.



Het tweede seizoen van Heel Holland Bakt wordt aan het einde van de zomer acht weken lang uitgezonden door Omroep Max. Noteer het dus alvast op uw keukenkalender!

Brood, banket en chocolade zijn prachtige producten, waarover iedereen wel iets weet te vertellen. Maar: wat is nu waarheid? In deze rubriek leggen wij u feiten en fabels voor. Twijfelt u aan uw brood- of banketkennis? Stel uw vragen aan de bakker!

# feit

# of fabel?



## Worden donkere rozijnen gemaakt van blauwe druiven?

In de bakkerij gebruiken wij Turkse rozijnen en Griekse krenten. Zowel rozijnen als krenten zijn gedroogde druiven. Het verschil zit in de soort druif die is gedroogd: een krent was een blauwe druif, een rozijn een witte. Een krent is kleiner, droger en iets zuurder dan een rozijn, maar vooral donkerder van kleur. Toch zijn er behalve lichte óók donkere rozijnen.

Deze kleurtinten ontstaan door een badje van potas (pot-as). Dit is een mengsel van natuurlijke zouten, hoofdzakelijk kaliumcarbonaat. Hiervan krijgt de druif haarscheurtjes in de huid waardoor hij lichtkleurig opdroogt. Hoe meer zon, hoe lichter hij blijft. Zonder potas wordt de rozijn juist donker, zeker als het tijdens het drogen regent. Hoe donkerbruin de rozijnen in onze producten dus ook zijn, het zijn áltijd gedroogde witte druiven.

Bewoners van Noord-Nederland houden het meest van krenten. Hoe zuidelijker we komen, hoe meer producten we tegenkomen met enkel rozijnen. Zelfs in 'krenten'brood!

## BROOD: HOE DONKERDER HOE GEZONDER?

Het hoofdingrediënt van brood is graan, zoals tarwe, rogge, haver, spelt, gerst of mais. Als na het malen alle onderdelen van de graankorrel worden gebruikt, komen ook alle voedingsstoffen in het brood terecht, waaronder vezels, vitamines en mineralen. De twee meest voedzame deeltjes van de korrel, de zemels en de kiemen, maken het brood donkerder van kleur. Logisch dat vroeger het ezelsbruggetje 'Hoe donkerder het brood, hoe gezonder' is bedacht.

Tegenwoordig gaat deze stelling niet meer op. Soms voegen wij namelijk moutmeel of gekarameliseerde suiker toe aan ons brood. Hierdoor krijgt het een specifieke smaak, maar bovendien een donkere kleur. Conclusie: de kleur zegt niets over de voedingswaarde van een brood, de ingrediënten doen dit wel.

Wilt u een zo gezond mogelijk brood? Kies dan voor volkoren brood. Eventueel toegevoegde zaden en pitten (niet alleen als decoratie) zijn een lekkere, éxtra verrijking!



# het oog van de meester

Wietse Schiere is een van de vier Meesters Boulanger in Nederland. Hiermee heeft hij de hoogste waardering voor het ambacht op zak. De Meestertitel is er namelijk alleen voor de állerbesten. Ons land kent ook twee Meesters Pâtissier. In deze rubriek delen de Meesters hun kennis en ervaring. Het liefst natuurlijk over iets wat ze zelf bijzonder lekker vinden...



## Zoete en hartige broodgebakjes

Neem ze mee naar buiten!

MEESTER BOULANGER WIETSE SCHIERE IS DOL OP VIENNOISERIE: BROODGEBAKJES GEMAAKT VAN GETOERD GEREZEN DEEG. BEKENDE VOORBEELDEN ZIJN CHOCOLADEBROODJES EN CROISSANTS.

Getoerd gerezen deeg is eigenlijk bladerdeeg met gist. Het geeft een lekker luchtig deeg, waarmee je zowel zoete als hartige producten kunt maken. Wietse experimenteert er graag mee: "Van getoerd gerezen deeg kun je prachtige bakjes maken. Je vult ze bijvoorbeeld met banketbakkersroom en aardbeien of een lekkere hartige vulling met spek, kaas of ham. Je kunt er ook vlaaienbodems of quiches van bakken. Als je een beetje vulling op het deeg legt

voordat het in de oven gaat, houd je het deeg laag en kun je mooie vormen maken."

Met zijn hartige bloem is Wietse twee jaar lang De Snackspecialist van Nederland geweest en zijn unieke broodjes met marsepein en aardbeien dragen bij aan zijn Meestertitel in 2013. Wat hem betreft gaan nog veel meer (banket)bakkers met zijn favoriete deeg werken. "In Nederland kennen we viennoiserie niet zo goed. Het is een

### ZELF MAKEN!

Getoerd gerezen deeg maak je van een eiwitrijke bloem. Vervang een gedeelte van het water door melk voor een lekkere smaak en voeg wat boter toe. Door de boter wordt het deeg stevig in de koelkast, waardoor je het gemakkelijk in de juiste vorm kunt kneden.

### TIP VOOR THUISBAKKERS

Gebruik in getoerd gerezen deeg bij voorkeur kristalsuiker. Hierdoor blijft je product langer krokant. Basterdsuiker gebruik je juist voor zachtere producten, zoals koekjes en cake. Basterdsuiker trekt namelijk vocht aan, waardoor het zachter wordt dan kristalsuiker.

kruising tussen brood en gebak en wordt uit het Frans vertaald als 'broodgebakje'. Het levert ideale producten op voor bij een barbecue of picknick, omdat het iets speciaals heeft en makkelijk mee te nemen is. Mijn favoriet is een broodje met zelfgemaakte kookroom en verse aardbeien. Een zomerse traktatie, die ik echt niet kan weerstaan."

12

HISTORISCH *lekker*



Buiten eten

Altijd bijzonder,  
*altijd genieten!*

EEN PICKNICK, BARBECUE OF EEN BROODJE TIJDENS EEN FIETSTOCHT: BUITEN ETEN HEEFT ALTIJD IETS SPECIAALS. JE DOET HET IMMERS NIET ELKE DAG EN... HET ZONNETJE DOET MEE! IN DE BUITENLUCHT, WAAR ALLES NÓG LEKKERDER SMAAKT, IS ALTIJD WEL OVENVERS (STOK)BROOD VAN DE PARTIJ. LOGISCH. BROOD IS LEKKER, GEZOND EN JE KUNT ER 'BUITEN'GEWOON GOED MEE VARIËREN.



Mooi weer?  
Pluk de dag!  
Een vers  
(stok)brood  
met tapenade  
of aioli om in  
te dippen zijn  
al genoeg voor  
een onbezorgd  
picknick-  
moment.



Vroeger, in de tijd van onze opa's en oma's, aten we niet zo veel buiten. Van barbecueën hadden zij al helemaal nooit gehoord. Toch stond de prehistorische 'barbecue' wel aan de wieg van onze hedendaagse warme keuken. Nadat mensen doorhadden hoe ze vuur konden maken, ontdekten zij al snel dat geroosterd vlees veel lekkerder en eetbaarder was. Vervolgens werd het vuur ook gebruikt om vis, groenten en brood mee klaar te maken. Het deeg werd gebakken op platte, verhitte stenen.

### Onmisbaar bijgerecht

Tegenwoordig eten we buiten voor de gezelligheid. Onmisbaar bijgerecht is brood. Als uw ambachtelijke bakker bieden wij keuze uit dagelijks vers gebakken soorten als Turks brood, vruchtenbrood en mediterraan brood met olijven en tomaat. Superlekker en verrassend! Maar meestal kiezen we voor vers stokbrood: knapperig van buiten, zacht van binnen. Perfect in combinatie met salade, kruidenboter, aioli of tapenade, óók bij een borrel of picknick.

### Brood van de stok

Waar komt stokbrood eigenlijk vandaan? De meeste mensen denken meteen aan Frankrijk: stokbrood is immers de Nederlandse naam voor baguette, wat letterlijk 'stokje' betekent. De bereidingswijze komt echter uit Oostenrijk. En de naam kreeg het brood niet vanwege zijn lange vorm, maar omdat het oorspronkelijk werd gebakken door een lange sliert deeg om een stok boven het vuur te draaien. Dit dateert uit de negentiende eeuw, hoewel stokbrood in Nederland pas sinds de jaren '70 verkrijgbaar is.

### Samen eten, samen delen

Ook het woord picknick is afkomstig uit het Frans. Pique betekent 'iets uitkiezen', nique betekent 'kleinigheid'. En andermaal ligt de oorsprong in een ander land: de oudste picknicks waren middeleeuwse jachtfeesten in Engeland. Het sociale aspect van samen eten en samen delen stond toen al voorop.

Vandaag de dag staat picknicken vooral garant voor 'quality time' In het bos, een park of op het strand samen genieten van het meegenomen lekkers. Vers fruit, een koel sapje en natuurlijk de lekkerste broodjes.

Van maanzaadbolletjes en croissants tot vlechtbroodjes en kwarkbollen. Als toetje luxe koekjes en tot slot een borreltje met een hartig hapje... Krijgt u ook al trek? Uw ambachtelijke bakker is het beste startpunt!

### GEROOSTERD STOKBROOD

Ingrediënten: Stokbrood, verse knoflook, olijfolie, kerstomaatjes, oregano

Bereiding: snijd het stokbrood in plakjes en leg het op de barbecue. Wrijf, als het brood warm en bruin is, een teentje gepelde knoflook over de bovenkant. Giet er vervolgens een scheutje olijfolie op en leg daar bovenop stukjes tomaat. Strooi er tenslotte wat oregano over.

### UN DÉTAIL FRANÇAIS

Naast baguettes verkoopt de Franse bakker ook petit pains en flûtes. De eerste is een kort stokbroodje, bij ons bekend als pistolet, de tweede is een dubbelbrede en -zware variant.

DAAN HESSELING (32) WIST NOOIT WAT HIJ LATER WILDE WORDEN. TOT HIJ DE BAKKERSVAKSCHOOL ONTDEKTE: LIEFDE OP HET EERSTE GEZICHT! DIT VOORJAAR WERD HIJ ZELFS TWEEDE OP HET WK VOOR BAKKERS IN PARIJS. "IK WAS NET ZO DICHT BIJ DE WERELDTITEL ALS ARJEN ROBBEN IN 2010."



Kersverse vicewereldkampioen broodbakken Daan Hesselink:

**'Dit vak is  
één grote  
ontdekkingsreis!**





## Wat de sommelier is voor wijn, moet de bakker worden voor brood

De vergelijking met sport is niet toevallig. “Elke dag ga ik weer een nieuwe wedstrijd aan”, vertelt Daan enthousiast. Soms heeft hij een extra uitdagende tegenstander, zoals het weer. “Het was warm vandaag, maar een airco zou het natuurlijke rijfsproces verstoren. Ik moest dus koeler water gebruiken en de rijstijd iets verkorten. Uiteindelijk was het resultaat top. Wéér gewonnen!”

Bij het bakken van mooi en smaakvol brood spelen veel factoren een rol. Het fascineert hem mateloos. “Tijdens de opleiding voelden de stages als één grote ontdekkingsreis. Ik wilde elke dag weer iets anders maken. En dat gevoel heb ik nog steeds, zelfs na vijftien jaar bij hetzelfde bedrijf.”

Dat bedrijf is Bakkerij Van Bentum in zijn woonplaats Lobith. Toen Daan er ging stagelopen, herkende eigenaar Robbie van Bentum het talent direct. Daan:

“Ik was zo gedreven dat ik meteen wilde stoppen met leren. Moeders in de stress. Toen beloofde Robbie haar dat ik school en werk zou combineren. Zat ik met mijn studieboeken in de bakkerij!”

### Inspireren

Daan wilde de beste bakker van de wereld worden. Dat is bijna gelukt (zie kader). En nu? “Mede dankzij tien jaar Boulangerie-Team heb ik veel geleerd. Die kennis wil ik delen. Ik wil de jeugd warm maken voor ons mooie vak en ik ga coachen bij Stichting Jeugdvakwedstrijden. Ook bak ik veel op vakbeurzen om collega-bakkers te inspireren.”

“In mijn werk wil ik me focussen op speciale broodsoorten. Op het maken, maar ook op het verkopen ervan. Veel bakkers durven er nog niet vol voor te gaan. Zonde, want ze hebben een top-product, een goed verhaal en zijn vaak niet duurder dan de supermarkt. Wat de sommelier is voor wijn, moet de bakker worden voor brood: een specialist die mensen brood laat proeven, beleven. Zó bijzonder kan brood zijn!”

## WK BROODBAKKEN ‘Heb álles gegeven’

Al vanaf de oprichting zit Daan bij het BoulangerieTeam, het nationale team dat Nederland vertegenwoordigt tijdens (internationale) vakwedstrijden broodbakken. Op het vierjaarlijkse WK broodbakken eindigde de ploeg in 2012 als zevende. Daan is hier geselecteerd voor de Masters, het WK voor individuele bakkers. Een bijzondere ervaring.

“We moesten een aantal opdrachten uitvoeren binnen acht uur. Samen met een coach heb ik me bijna een jaar lang voorbereid. Eerst originele smaken en modellen ontwikkelen, daarna trainen. Allemaal na werktijd. En op vrije dagen oefenen in een vreemde omgeving, bij leveranciers en collega-bakkers. Bij de Masters had ik precies dertig seconden over.”

De uitvoering was perfect. Toch ging een Japanner met de wereldtitel aan de haal. Nog nooit was het verschil zo minimaal geweest. “Toen wist ik hoe Koen Verweij zich voelde na zijn Olympische 1500 meter... Maar ik heb álles gegeven, meer kun je niet doen”, aldus Daan. Een herkansing zal hij nooit krijgen; aan de prestigieuze Masters mag je maar één keer meedoen.

**SMAKELIJK  
ETEN!**

OP DE PRESTIGIEUZE ENGELSE  
KOSTSCHOOL ETON COLLEGE  
WORDT AL VANAF DE NEGENTIENDE  
EEUW IEDERE ZOMER TIJDENS DE  
JAARLIJKSE CRICKETWEDSTRIJDEN  
EEN SMAKELIJK DESSERT  
GESERVEERD: ETON MESS.



# Eton Mess

## Perfect podium voor zomerse aardbeien

### Ingrediënten schuimpjes

- 1 citroen
- 100 gram eiwit
- 100 gram suiker
- 100 gram poedersuiker

### Ingrediënten Eton Mess

- 250 gram aardbeien
- 375 gram room
- 40 gram suiker

### Extra benodigheden

- bakplaat
- bakpapier
- spuitzak met gladde spuitmond

Het verhaal gaat dat de ietwat rommelige verschijningsvorm van het toetje is ontstaan met dank aan een speelse labrador, die tijdens de typisch Engelse picknick bovenop de picknickmand is gaan zitten. Wat nog gered kon worden, wordt sindsdien gepresenteerd als Eton Mess: een schaal vol heerlijk zoete door elkaar gehusselde aardbeien, room en schuimgebak.

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 90 °C. Halveer de citroen, knijp wat sap uit in een mengkom en wrijf dit met keukenpapier uit over de bodem. Zo maak je de mengkom vetvrij. Klop hierin het eiwit met de suiker tot stijve pieken. Spatel hier vervolgens de poedersuiker doorheen. Schep het schuim in de spuitzak en spuit doppen op een met bakpapier beklede bakplaat. Droog de schuimdoppen circa twee uur in de oven.

Maak de aardbeien schoon en verwijder de kroontjes. Pureer de helft van de aardbeien met een staafmixer. Klop de room met de suiker stijf en meng deze room door de aardbeien-puree. Halveer de overgebleven aardbeien en spatel deze, samen met de gebakken en verkruimelde schuimpjes, door elkaar. Meng deze ingrediënten kort voordat de schaal wordt opgediend, zodat de schuimpjes niet zacht worden.

*smakelijk eten!*

Dit magazine wordt u aangeboden door  
uw ambachtelijke (banket)bakker