

Om drie uur 's nachts beginnen ze met het 'zetten' van deeg. De uren daarna zijn voor langdurig rijzen, opbollen, langmaken, oppunten en bakken. Sommige broden zijn dan al tien uur 'onderweg'. Manfred Meeuwig liep rond op de met bloem bestoven werkvloer van **Dimitri Roelfs**, waar de tijd genomen wordt voor ouderwets mooi brood.

Tekst: **Manfred Meeuwig** Fotografie: **Sannah de Zwart**

de bakker

De gezichten staan strak als ik om zeven uur in de morgen de loods op een Schiedams industrieterrein inloop. Vooral de jongen achterin bij de grote kneedmachines heeft het zwaar. Hij blijkt de belangrijkste taak van het hele broodbakproces bij 't Vlaamsche Broodhuys te hebben: vanaf drie uur 's nachts 'zet' hij zestig verschillende deegsoorten. Zes weken deed hij dit precieze en zware werk met een collega, maar deze week moet hij bewijzen dat-ie het alleen aankan. 'We lopen nu al een half uur achter!' zegt Dimitri Roelfs, net als de rest van de jongens gekleed in witte broek, polo, bakkersschort en dito mutsje. Het staat ze stoer. De hele vloer is bestoven met bloem vanwege het karakteristieke natte, extreem plakkerige deeg dat hier wordt verwerkt.

Vanaf drie uur komen er elk uur bakkers bij tot ze om acht uur met z'n zeventien op volle sterkte zijn. De deegmaker krijgt een waslijst met al het bestelde brood en de daaruit volgende hoeveelheden deeg per soort. Omdat alle deegsoorten verschillende rijz- en baktijden hebben, is de volgorde van het klaarzetten cruciaal. Het deeg dat klaar is, staat in grote kratten voor te rijzen. Het is zo 'lopend' dat je het niet op een werkbank neer kunt leggen. Staat het te lang, dan rijst het letterlijk de pan uit. Te kort is hier helemaal uit den boze. Dimitri en zijn vrouw Diane begonnen vijf jaar geleden met het bakken van bijzondere zuurdesembroden. Door z'n werk, als kok nog, in het klassieke Brusselse restaurant *Comme chez soi* (drie Michelinsterren) kwam Dimitri in aanraking met het beroemde brood van de Parijse bakker Poillane. Terug in Nederland bleef het broodbakken hem zo trekken, dat hij op onderzoek ging naar de mogelijkheden hier. De vondst van de super tarwesoort 'Campremy' gaf de doorslag: een Franse tarwe die vroeger gewoon was, maar nu nog maar 0,3 procent van de totale oogst vormt. Niet aantrekkelijk voor de boer (kleine opbrengst, korte stengel, dus ook weinig stro). En ook voor de bakker een moeilijk product. Maar wat een prachtige krokantheid in de korst en wat een pannenkoekachtig aroma als je een warm brood opensnijdt! Twee keer per week komt er nu een vrachtwagen uit België om Dimitri's silo's vol te blazen. Alleen door de boer al vóór het zaaien z'n prijs te garanderen, kan de molen genoeg leveren.

De deegmaker maakt z'n deeg van water, bloem en zeezout dat tot op twee cijfers achter de komma nauwkeurig op temperatuur gebracht is. Zelfs de wrijvingswarmte door het kneden wordt meegerekend!

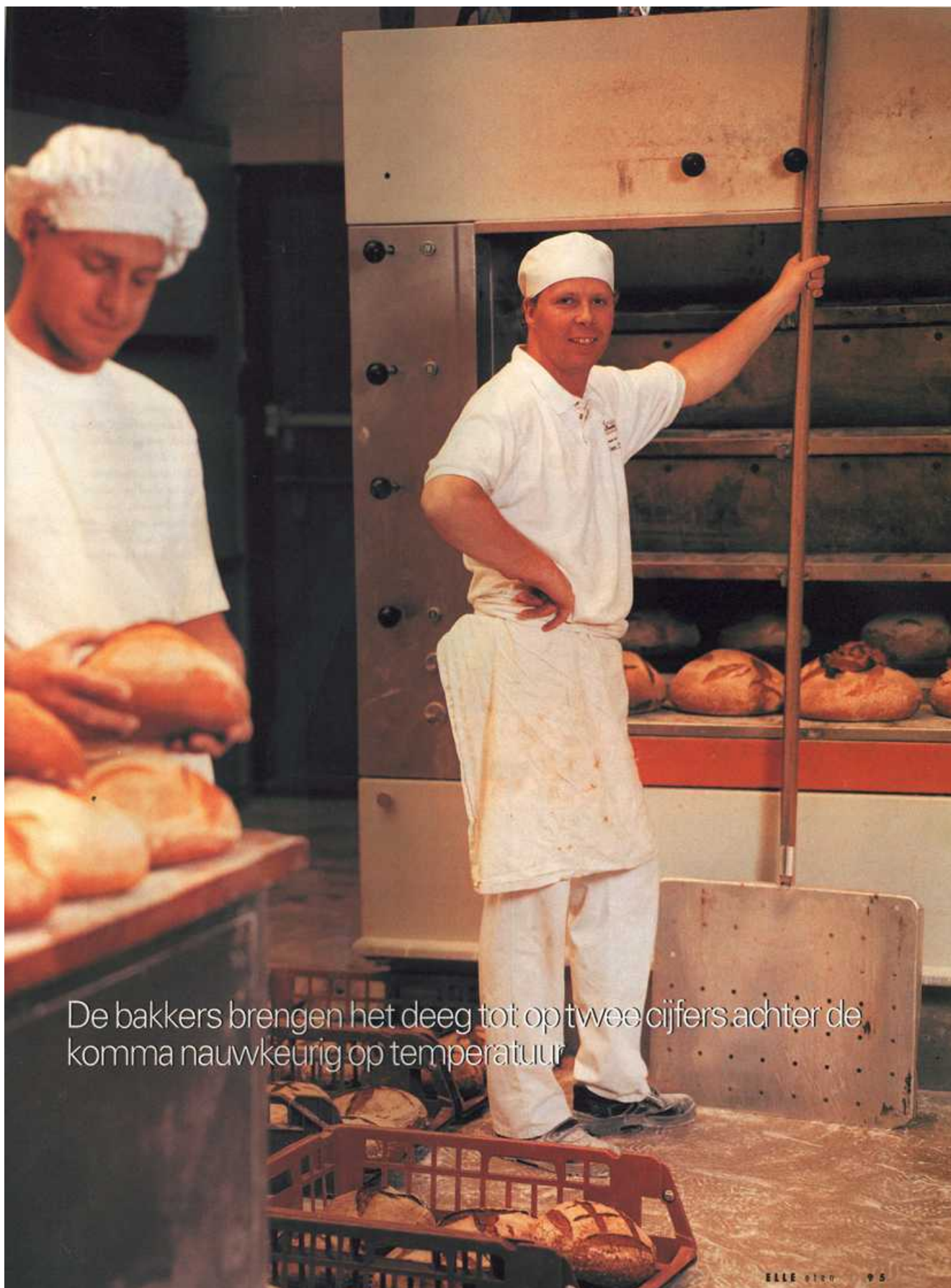
Bij 't Vlaamsche Broodhuys is het meeste brood puur zuurdesem. Om brood met zuurdesem of met weinig gist toch superluchtig te krijgen, zijn extreem lange rijstijden tot tien uur nodig. Ter vergelijking: in een 'gewone' bakkerij rijst het brood een uurtje. En worden broodverbetersaars toegevoegd om het gebrek aan smaak te compenseren.

In de koeling staan een paar vaatjes met totaal verzuurd deeg, 'de chef' genoemd. De bacteriën hierin hebben geen voedsel meer om zich te vermeerderen. De 'chef' wordt dagelijks vermeerderd met vers deeg dat, zeker in de warme bakkerij, als een gek gaat rijzen. Dit is de 'levain'. Delen hiervan vormen weer de motor van alle brood van die dag. Het pure desembrood wordt 's nachts om drie uur als eerste gebakken, maar is dan al tien uur 'onderweg', zoals Dimitri het noemt. De zure smaak is door de enorm lange verwerkingstijd bijna helemaal verdwenen.

Na het portioneren van het deeg worden de verschillende broden gevormd. De sport is wie dat het mooist en het snelst kan. Dimitri bolt twee broden van twee kilo tegelijk op en wint nog steeds. De bollen gaan in met stof beklede rieten mandjes en de lange (stok)broden worden tussen ademende linnen doeken gelegd om verder te rijzen. Met behulp van een plankje wippen ze het gerezen deeg vervolgens op een soort ingenieuze brancard waarmee ze het brood op de vloer van de 2,5 meter diepe ovens 'schieten'. Het grote brood (meer dan een kilo) gaat er wel een uur op 240°C in; kleine broodjes maar een minuut of vier. Het vocht in het deeg doet de suikers in de korst smelten en geeft de typische kleur en zoetige smaak aan de grote grijze bollen met hun prachtige opengebarsten korst.

Als de eerste jongens om half twaalf gaan eten, zwijgt de bleke deegmaker. 'Het ging toch goed?' probeer ik. 'Ja, wel maar veel te langzaam, we lopen meer dan een uur achter.' Ik hoop dat Dimitri hem nog een extra week geeft.

Brood van 't Vlaamsche Broodhuys is te koop bij Crust and Crumbs, Haarlemmerstraat 108, Amsterdam.



De bakkers brengen het deeg tot op twee cijfers achter de komma nauwkeurig op temperatuur