

Hollandse stok

A



Net als de croissant geniet stokbrood het verbleekte aura van Franse kwaliteit. Van het in ons land geconsumeerde brood heeft acht procent de vorm van een Franse baguette. Veelal betreft het afbakbrood van laag allooï, waarvan je hooguit kunt zeggen dat het warm en knapperig is; vaak ook zijn het treurige droge schijfjes van luchtpostgewicht in een mandje naast het bord in bedenkelijke eethuizen: wie enige culinaire ambitie heeft, laat dat nu eenmaal blijken door ingewikkelder brood bij de maaltijd te serveren dan simpel wit stok-

brood. Vaak ten onrechte overigens: goed wit stokbrood is een uitstekende bijrolacteur aan tafel, maar er is inmiddels al een publiek ontstaan dat teleurgesteld is wanneer er niet onbepaald ciabatta of zuurdesem-achtig brood gesopt kan worden in olijfolie. *Soit.*

Vooropgesteld dat Franse kwaliteit – zelfs in Frankrijk – lang niet altijd tot aanbeveling strekt, is het goed om te weten dat er in Nederland een foutloos Frans wit stokbrood gebakken wordt door een bakkerij die dan weer als Het Vlaamsche Broodhuys door het leven gaat. Bezoekers

van de Crust & Crumbs-winkels in Amsterdam en Utrecht kennen deze stok al; dat komt doordat Crust & Crumbs hetzelfde bedrijf is als Het Vlaamsche Broodhuys. Inmiddels is de naam Crust & Crumbs in de broodla beland en gaan de winkels met hetzelfde assortiment en dezelfde bemanning door onder de naam Het Vlaamsche Broodhuys. Dimitri Roels van Het Vlaamsche Broodhuys: “Crust & Crumbs had misschien iets te veel design-uitstraling, waardoor velen dachten hier vooral met een heel dure broodwinkel te maken te hebben. Terwijl het toch echt gaat om een ambachtelijke bakkerij van kwaliteitsbrood.” | RH