



Hier wordt het
van

lekkerste kerstbrood Nederland gebakken!

Een kijkje bij 't Vlaamsche Broodhuys

Kersttijd is voor deze
bakker in Schiedam

een tijd van top-
drukte. Dan wordt er
extra veel gebakken
om de horeca en
de bakkerswinkels
te bevoorraden met
het allerlekkerste
kerstbrood van
Nederland, een van
de specialiteiten van
't Vlaamsche Brood-
huys. Libelle nam er
een kijkje en kreeg
het 'geheime' recept
en slimme baktips
van de bakker zelf!

Nog maar vijf jaar geleden begon Dimitri Roels samen met zijn vrouw Diane aan een nieuw avontuur: het opzetten van een bakkerij waar bijzonder, ambachtelijk brood wordt gemaakt. Het bedrijf heeft een enorme groei doorgemaakt en levert inmiddels niet alleen aan horecabedrijven in Nederland, maar ook aan een aantal winkels. Voor die tijd had Dimitri een voor een bakker ongewone carrière achter de rug bij verschillende restaurants zoals *De Swaen* van Cas Spijkers in Oosterwijk, *Comme Chez Soi* in Brussel van Pierre Wijnands en het restaurant van Robuchon in Parijs: stuk voor stuk sterrenrestaurants. Maar de oude jongensdroom bleef: het bakken van goed brood. Na een zwervend bestaan werd het idee voor 't Vlaamsche Broodhuys geboren, waar inmiddels bijna dertig verschillende soorten brood worden gebakken. Een voorbeeld is de beroemde *Pain Grand Mère*, een luchtig, knapperig en smaakvol zuurdesembrood. Zijn ervaring als topkok komt Dimitri van pas bij zijn zoektocht naar nieuwe smaken. Een van de onbetwiste toppers in het assortiment is het zwaar gevulde kerstbrood waar veel verrassende vondsten in zijn verwerkt.

Bakker of kok?

"Als jongen wilde ik altijd bakker worden en daarom heb ik een bakkersopleiding gedaan. Met een vriendje, toevallig een bakkerszoon, ging ik in het weekend aan het werk. Toen ik een jaar of achttien was en de opleiding achter de rug had, moest ik aan het werk. Daar had ik niet zoveel zin in en daarom ben ik maar een horecaopleiding gaan volgen. Maar dat beviel me niet zo omdat ik een praktijkman ben. Ondertussen liep ik een paar weken stage bij Cas Spijkers en ik vroeg of ik mijn opleiding in

zijn bedrijf kon doen. Na een jaar was die opleiding afgelopen, maar ik ben er uiteindelijk drie jaar blijven werken. Daarna wilde ik graag naar Brussel, naar *Comme Chez Soi*, waar ik veel over had gelezen. Een bijzonder restaurant waar heel nauwkeurig wordt gewerkt en waar producten niet zomaar worden verkanseld. Ook daar heb ik drie jaar gewerkt. Het eerste halfjaar was

"Sukade
gebruik ik niet. Ik stop
liever iets in mijn
kershbrood wat
iedereen lekker vindt"



moelijk, want ik sprak geen woord Frans. Ik werkte heel hard en leerde dat je zuinig moet zijn met je producten en alles moet gebruiken. Het heeft me gevormd tot de bakker die ik nu ben."

De goden van het brood

"Het horecabestaan sprak me na een aantal jaren niet meer aan. Zowel bij *De Swaen* als bij *Comme Chez Soi* hadden we een bakker die het soort brood maakte dat wij nu ook maken. Ik ben enthousiast geworden door het zien en proeven van dat goede brood. In Frankrijk staan een paar bakkers aan de top die zeer gerespecteerd worden en daar bijna goden zijn. Het verschil met het brood dat hier in Nederland wordt gemaakt, was levensgroot. Het fascineerde me dat het brood hier zo matig van kwaliteit was, terwijl we elke dag met z'n allen brood eten. Ik ben op bezoek geweest bij onder andere *Poilâne* in Parijs, de meester van het zuur-



Tips van topbakker Dimitri Roels

Tip 1: Als u het brood met krenten of rozijnen wilt vullen, is het belangrijk dat deze geweld zijn. Ze worden op het allerlaatste moment van het kneden toegevoegd en op een langzame snelheid er doorheen gekneet.

Tip 2: Krenten en rozijnen kunt u het beste wellen in heet water van ongeveer 60°C, gedurende 20 minuten.

Tip 3: Zorg ervoor dat de vulling die u door het deeg kneedt op kamertemperatuur is, zodat deze de deegtemperatuur niet te veel beïnvloedt. Dat geldt ook voor de spijs die u in het brood verwerkt.



Hier is het brood van 't Vlaamsch Broodhuys verkrijgbaar:

- De Bakkerswinkel Roelaf Hartstraat 68 1071 VM Amsterdam
- De Bakkerswinkel Warmoesstraat 69 1012 HX Amsterdam

- Pâtisserie Kuyt Utrechtsestraat 109 1017 VL Amsterdam
- Z en M Delicatessen Breiterstraat 103 A 3015 XE Rotterdam
- Kroon Kaashandel Van Hoytemastraat 31 2596 EN Den Haag

- Lou van de Graaf Botermarkt 14 2011 XM Haarlem
- ISPC Breda Kalshoven 25 4825 AL Breda
- ISPC Bodegraven Broekveldseleaan 9 2411 NL Bodegraven



desembrood, waar ik wel hartelijk werd ontvangen, maar niet veel verder kwam. Door mijn bakkersopleiding pikte ik tijdens mijn bezoek wel bepaalde dingen op en dat is voor mij een basis geweest.

Ik ben met mijn bedrijfje gestart omdat ik grote Bourgondische broden wilde maken die we *Pain Grand Mère* hebben gedoopt. Dat brood ben ik gaan verkopen aan mijn oude collega's, de topkoks. De respons was overweldigend. In korte tijd is ons assortiment behoorlijk gegroeid en de afgelopen jaren hebben we er alles aan gedaan om onze vakkennis uit te breiden. Ik denk dat we nu best mogen zeggen dat we een van de beste broden van Nederland maken. We zijn altijd bezig om de beste grondstoffen te vinden om dat resultaat te bereiken. In een zuurdesembrood zitten meer dan 300 smaakaroma's, het is onvoorstelbaar wat goede grondstoffen doen voor je aroma."

Gekkenhuis

"Het hele jaar door hebben we het behoorlijk druk, maar tegen het einde van het jaar is het een gekkenhuis: dan doen we in drie maanden wat we normaal in een half jaar doen. We gebruiken echt onvoorstelbare hoeveelheden meel. We bakken dan ook de kerstbroden waar in we zijn gespecialiseerd. Daarvoor hebben we receptuur ontwikkeld die de mensen aanspreekt. Daarnaast verpakken we ze mooi met een strik, zodat ze er aantrekkelijk uitzien. Het kerstbrood is niet zo ingewikkeld om te maken, maar ik moet wel een aantal maanden van tevoren mijn grondstoffen bij elkaar zoeken. We gebruiken bijvoorbeeld pistachenoten en die zijn vrij kostbaar en niet altijd beschikbaar. Daarnaast doen we er in plaats van sukade en bigar-

reaux, stukjes gekonfijte sinaasappelschil in en die heb je in allerlei soorten en maten. We willen precies dat stukje schil hebben dat superlekker is: zacht en niet te zoet. Dus dat betekent zoeken, zoeken en nog eens zoeken. Ook het personeelsbestand moet je voor die maanden aanscherpen. Het is erg heetisch. Meteen na sinterklaas beginnen we met de verkoop van de kerstbroden. Op dat moment zijn veel bedrijven nog bezig te bedenken hoe ze hun kerstpakketten zullen vullen. Ook geven steeds meer bedrijven half december al hun pakketten weg in de vorm van een kerstbrood met iets erbij."

De kneepjes van het vak

"We maken met kerst een soort stol die zich onderscheidt door de soort en de hoeveelheid ingrediënten. Ik vind dat er in een gevuld brood heel wat hoort te zitten. De amandelspijs waarmee we werken is een spijs waar meer amandel in zit dan suiker, vaak is dat andersom. Op de bovenkant doen we een beslag van



geschaafde amandelen met suiker, een eitje om het aan elkaar te laten plakken en wat vers rasppe citroenschil. Dat geeft een krokant laagje op het zachte brood. Het combineren van iets zachts met iets krokants heb ik van de horeca heb meegekregen. Na twee dagen is het kro-

kante eraf, maar de gekarameliseerde amandelen geven toch een bijzondere smaak aan het brood. We doen ook jus d'orange in het brood, een deel van het water wordt vervangen door vers sinaasappelsap. De meeste mensen herkennen het niet, maar ze merken wel dat het brood lekker fris van smaak is. Bakkers stoppen bijna altijd bigarreux en sukade in kerstbrood. Als ik met mensen praat, hoor ik vaak dat dat het eerste is wat ze eruit halen, dus stop ik er liever iets in wat iedereen lekker vindt. Dat is denk ik het verschil tussen ons brood en het brood dat de meeste andere bakkers maken."

Een speciaal kerstontbijt

"De kerst is voor ons een heel speciale periode. Het is keihard werken: we maken soms dagen van twintig uur, slapen heel kort en dat gaat dagenlang zo door. Bij ons eigen kerstontbijt kan ik bijna geen stol meer zien, maar toch eet ik altijd een plakje mee. Als u uw kerstontbijt speciaal wilt maken, kunt u de stol combineren met verschillende soorten confituren en marmelades. Omdat er sinaasappel in de stol zit, past sinaasappelconfituur er goed bij. Maar een gewone aardbeienconfituur is ook lekker. Ik vind mijn kerststol het lekkerst met goede roomboter die best iets gezouten mag zijn. En dan lekker smullen! Ik vind het erg leuk om te weten dat op het moment dat ik mijn kerstbrood eet, nog eens duizend andere Nederlanders mijn brood eten. Dat geldt ook voor het andere brood dat we maken. De meeste restaurants gebruiken op die dagen duizenden van onze broodjes. Voor mij is dat een echte kick: weten dat we het op de juiste manier voor elkaar hebben gekregen en dat zoveel mensen van je brood smullen."

Recept voor Kerstbrood 't Vlaamsche Broodhuys

(Voor een kerstbrood van 1 kg)

Het recept voor het kerstbrood is aangepast voor de niet-professionele keuken. Het resultaat zal dus iets afwijken van het brood dat 't Vlaamsche Broodhuys verkoopt.

Nodig:

- 90 g gepelde pistachenoten
- 300 g tarwebloem
- 60 g verse roomboter
- 0,75 dl water
- 0,75 dl vers sinaasappelsap
- 6 g zeezout
- 23 g vers bakkergist (bakker)
- 265 g gewelde rozijnen
- 90 g gekonfijte sinaasappelstukjes
- 60 g geschaafde amandelen
- 60 g fijne kristal-suiker
- ¼ losgeklopt ei
- 150 g amandelspijs

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Rooster de pistachenoten in een droge koekenpan tot ze kleuren en laat ze dan op keukenpapier afkoelen. Doe de bloem, de roomboter, het water, het sinaasappelsap en de gist in de keukenmachine met kneedhaak en meng alles in de eerste versnelling gedurende 3 minuten. Voeg dan het zeezout toe, zet de snelheid iets hoger en kneed alles gedurende 5-8 minuten. Het deeg moet een temperatuur hebben van 25°C, werk daarom het liefst in een warme, tochtvrije ruimte. Voeg nu de rozijnen, pistachenoten en sinaasappelstukjes toe en kneed deze op lage snelheid door het deeg. Kneed niet te lang, anders gaan de rozijnen kapot en wordt het deeg te vochtig. Neem het deeg uit de keukenmachine en dek het af met plasticfolie, zodat de buitenkant van het deeg niet indroogt. Laat het circa 30 minuten rusten. Sla het deeg dan plat en vouw de

deegplak in drieën (als een brief), zodat alle lucht uit het deeg verdwijnt. Vorm met een ronddraaiende beweging op het werkvlak een laag van het deeg en dek deze af met plasticfolie. Laat het deeg weer 15 minuten rusten. Druk de bol dan uit tot een platte plak van circa 5 cm dik en maak de bovenkant vochtig met wat water. Vorm een dikke slang van de amandelspijs en leg deze in het midden van de plak. Vouw de deegplak dicht, zodat er een maanvorm ontstaat. Maak de bovenkant van het brood een beetje vochtig met water. Klop het ei los en meng er de suiker en de amandelen door. Verspreid dit mengsel over het brood. Leg het brood op de bakplaat in een warme, liefst vochtige omgeving (in de oven of rijstand met een schaalje water onderin bijvoorbeeld) en laat het 60 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak het brood dan in de voorverwarde oven in 45-60 minuten gaar.