



ker door
vocado

● Wanneer en waarom zijn jullie met Het Vlaamsche Broodhuys begonnen?

Dimitri en ik zijn tien jaar geleden samen begonnen. We vonden dat er op dat moment in Nederland vrijwel geen lekker brood te koop was. Tijdens ons buitenlandse avontuur in België en Frankrijk kwamen we wel vaak erg lekker brood tegen en daarom besloten we het zelf te gaan bakken. Dimitri heeft een bakkersachtergrond en zodoende zijn we zelf gaan bakken.

● Wat is het geheim van jullie brood?

We werken volgens oude methodes en respecteren lange rijstijden zodat het brood de kans krijgt een goede smaak te ontwikkelen. Ons brood rijst, afhankelijk van het type deeg, 7 tot 24 uur. We gebruiken de allerbeste ingrediënten. Bij ons is de smaak het allerbelangrijkste.

● Waar is jullie brood te koop?

We hebben twee Crust & Crumbs-winkels in Amsterdam en in Utrecht, daar zijn al onze broodsoorten te koop. Verder wordt ons brood ook verkocht bij De Bakkerswinkel in Amsterdam en in Utrecht, bij Panisse in Den Haag en bij Proef in Rotterdam.

● Bij Crust & Crumbs zijn ook belegde broodjes te koop, welke zijn favoriet?

Dat zijn er drie: volkorenbrood met mediterrane tonijnsalade, zongedroogde tomaten en sla, volkorenbrood met gepocheerde kip, rucola en olijfoliemayonaise en vijgenbrood met verse Wolverlei geitenkaas, honing en biologische slamix.

● Wat is jouw favoriete broodje?

Dat is ons vijgen-hazelnoot-krentenbrood belegd met oude boerenkaas.

PRODUCTIE EN RECEPTUUR: Marlies Batelaan. FOTOGRAFIE: René Gonkel, Getty Images, Hollandse Hoogte, ImageBank, Brenda van Leeuwen, Eric van Lokven, Marianne Schouten en Ruud Stokkel en Bart Brussee. STYLING: Maroesja de Ruijter. BEREDING: Jankees Roggeveen, Sander de Ponti.

